VERSANTUR HIC TIBI PATRES
Pharmacopœi Parisienses
Ex Dono Magistri
Vasson
1765

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES

F. D. G. Delabrosse. 18th

HISTOIRE
GENERALE
DES
DROGUES

A. Le Clerc le Jeune fecit.

Dat noua, dat quæsita diu, paucisque reperta.
Nota facit, mundus quæ mage rara capit.
Authoris, Lector, summos perpende labores,
Sumptibus et quantis grande peregit opus

56

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES,

ÉCOLE DE PHARMACIE DE PARIS

TRAITANT

DES PLANTES, DES ANIMAUX, & des Mineraux ; Ouvrage enrichy de plus de quatre cent Figures en Taille-douce tirées d'aprés Nature ; avec un discours qui explique leurs differens Noms, les Pays d'où elles viennent, la maniere de connoître les Veritables d'avec les Falsifiées, & leurs proprietez, où l'on découvre l'erreur des Anciens & des Modernes ; Le tout tres utile au Public.

Par le Sieur PIERRE POMET, *Marchand Epicier & Droguiste.*

A PARIS,

Chez JEAN-BAPTISTE LOYSON, & AUGUSTIN PILLON, sur le Pont au Change, à la Prudence.

ET AU PALAIS,

Chez ESTIENNE DUCASTIN, dans la Gallerie des Prisonniers, au bon Pasteur.

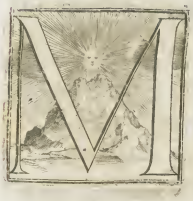
Avec Approbations & Privilege du Roy.

M. DC. XCIV.

ÉCOLE SUPÉRIEURE DE PHARMACIE DE PARIS

HISTOIRE
GÉNÉRALE
DES
DROGUES

A MONSIEUR
MONSIEUR FAGON,
CONSEILLER DU ROY EN SES CONSEILS,
ET
PREMIER MEDECIN DE SA MAJESTE'.



ONSIEUR,

Quoi qu'il ſoit certain que la connoiſſance & le choix des Drogues ſoient une des parties de la Medecine la plus utile & la plus importante ; on peut cependant dire, que c'eſt celle qui a été peut-être la plus negligée juſqu'ici. On ne ſçauroit comprendre combien le public ſouffre du débit qui ſe fait dans le monde de je ne ſçai combien de Drogues ſophiſtiquées, qui ne ſçauroient nullement produire l'effet que l'on en attend, ſoit pour le retabliſſement, ſoit pour la conſervation de la ſanté. On ſera peut-être encore bien plus ſurpris d'apprendre que ce mal ſi terrible eſt la choſe du monde la plus ordinaire, & que rien n'eſt plus commun dans les Boutiques des Droguiſtes & des Apoticaires que ces

Drogues falsifiées, qui ne meritent point du tout les noms pompeux dont on en rehausse le prix. J'ai eu dessein MONSIEUR, *de développer dans cet Ouvrage cette mauvaise foy qui fait un si grand préjudice à la santé des hommes. Et comme on ne revele point ces mysteres de tenebres, sans s'attirer la malignité de ceux qui profitent si indignement de la credulité des hommes; j'ai besoin d'un Protecteur qui ait des lumières & du credit; Je ne pouvois mieux le trouver* MONSIEUR, *qu'en vôtre Personne; puisque chacun sçait que vous êtes universellement, sçavant dans tout ce que la nature enferme de plus curieux & de plus utile dans les trois familles des Vegetaux, des Animaux, & des Mineraux, dont je parle avec assez d'étenduë dans ce Livre. D'ailleurs,* MONSIEUR, *vous vous êtes fait parmi les sçavants une reputation si belle que personne n'hesite à se rendre à vos décisions. Ainsi après l'obligeante Approbation dont vous honnorez mon Ouvrage, j'ose me promettre que quelque hardie que soit l'envie, il aura peu de contradicteurs. Le Roy qui dans le choix qu'il fait des personnes qu'il destine à l'honneur de lui rendre service, n'agit jamais que par un discernement toûjours merveilleux, ne vous a pas eu plûtôt fait son Premier Medecin, que toute la France a retenti des acclamations que les personnes de Lettres & de merite ont donné à cette distinction dont vous venez d'être honnoré. Mais enfin, en vous presentant cet Ouvrage, je ne fais que vous rendre une partie de ce que vous m'avez donné; Car enfin, ce que je dis sur les Plantes & sur beaucoup d'autres matieres, n'est que ce que j'ai eu l'honneur d'apprendre dans les Leçons publiques que vous avez fait autrefois dans le Jardin Royal. Je vous supplie* MONSIEUR, *d'agréer ce témoignage public de ma reconnoissance & d'honnorer de vôtre protection celui qui est avec un tres-profond respect,*

MONSIEVR,

Vôtre tres-humble & tres-obéissant
Serviteur P. POMET.

APPROBATION DE MONSIEVR Charas, Docteur en Medecine.

JE soussigné Docteur en Medecine, certifie avoir parcouru avec beaucoup de satisfaction un Livre intitulé. *Histoire generale des Drogues*, composé avec leurs Figures, tirées autant qu'il a été possible au naturel, par le Sieur Pierre Pomet, Marchand Epicier & Droguiste à Paris ; & que l'aïant trouvé beaucoup plus accompli que tous les Livres sur ces matieres, qui ont parû jusqu'à ce jour, & tres-utile non seulement à ceux de sa Profession : mais à toutes les personnes qui desirent connoitre à fond la matiere Medicale ; je l'ai exhorté de demander incessamment un Privilege pour l'imprimer, dans la persuasion où je suis que ce Livre sera bientôt reconnu fort necessaire au public & tres-recherché. Fait à Paris le 26. Novembre 1692.

Signé, CHARAS.

APPROBATION DE MONSIEVR MORIN DOCTEVR en Medecine de la Faculté de Montpelier.

NOus soussigné Escuyer Docteur en Medecine de la Faculté de Montpelier, certifions que le Sieur Pomet Marchand Droguiste, a écrit avec la derniere exactitnde un Livre intitulé, *Histoire generale des Drogues*, qu'il a pris un soin tres-particulier de s'informer des Marchandises qui viennent des Pays fort éloignez ; qu'il a fait venir à tres-grands frais, pour les pouvoir examiner & ne rien avancer, autant qu'il lui a été possible qui ne lui fut bien connu. & qui ne soit dans son Droguier, que j'ai eu le plaisir de voir tres-souvent, & comme c'est sans contredit le Cabinet le plus accompli du Royaume, par les soins qu'il a pris & les dépenses qu'il a faites depuis long-temps : On peut dire que ce Livre qui fait la description de toutes les Drogues qui y sont enfermées, qui en dit les differens noms, le lieu d'où elles sont apportées, la maniere de les distinguer & separer les bonnes d'avec les mauvaises, leur usage, & la préparation de la plûpart, ne peut être que tres-utile & avantageuse au public : En foi de quoi avons signé ce present certificat. Fait à Paris. ce 20. Novembre 1692.

Signé, MORIN.

APPROBATION DE MONSIEVR DE BEAULIEV Premier Apoticaire du Corps du Roi.

J'Ai lû un Livre intitulé *Histoire generale des Drogues*, fait par Monsieur Pomet, Marchand Epicier. On ne peut assez loüer son zele pour l'utilité publique ; car outre la curieuse & exacte recherche qu'il a fait de toutes les Drogues pour en faire la description ; il s'est particulierement appliqué à remarquer les choses qui i concernent l'élection des Drogues ; & comme ce bon choix est la plus neceſſaire partie du Pharmacien. Il faut convenir qu'outre l'obligation generale que lui a tout le monde, les Apoticaires lui en ont une en particulier, c'est pour cet effet que j'ai donné à son Livre mon Approbation. Fait à Versailles ce 16. Mars 1663.

Signé, DE BEAULIEU, premier Apoticaire du Corps du Roi.

APPROBATION DE MONSIEUR BUISSIERE, Apoticaire de ſon Alteſſe Sereniſſime Monſieur le Prince.

J'Ai lû avec une grande ſatisfaction, *l'Hiſtoire generale des Drogues*, composé par le Sieur Pomet, laquelle contient une deſcription tres-préciſes de chaques eſpeces, enrichie des veritables Figures tirées ſur tous les Originaux qu'il a chez lui dans ſon Droguier, qu'on peut dire être l'ouvrage le plus nombreux, le plus laborieux & le plus curieux par la pureté des eſpeces qui ait encore parû dans ce genre, l'aïant vû travailler depuis vingt-ans à faire venir de toutes les parties du Monde, toutes les Drogues tant vraïes que fauſſes, pour éclaircir tout ce que les Auteurs en ont écrit juſqu'à preſent de douteux ou de faux; en ſorte que cet Ouvrage ne peut être que tres-utile à tous ceux qui veulent ſe rendre habile à la connoiſſance des Drogues, comme la partie la plus eſſentielle de la Pharmacie; c'eſt le témoignage que je ſuis obligé de rendre au public de cet Ouvrage. Fait à Paris ce 13. Aouſt 1693.

Signé, BUISSIERE, Apoticaire de ſon Alteſſe Sereniſſime Monſieur le Prince.

APPROBATION DE MESSIEURS LES GARDES EN Charge & Anciens Conſuls des Marchandiſes d'Epicerie & Droguerie.

NOus ſouſſignez Gardes en Charge & Anciens Conſuls de la Marchandiſe d'Epicerie & Droguerie de cette ville de Paris, certifions à tous qu'il appartiendra, avoir veu & leu un Livre intitulé, *Hiſtoire generale des Drogues*, composé par le Sieur Pierre Pomet, Marchand Epicier & Droguiſtes à Paris, dans lequel nous n'avons rien trouvé que de tres-utile au public, & notament à tous les Marchands qui exercent ledit Negoce, puiſqu'il leur ſervira de guide pour les inſtruire, ou ſoulager leur mémoire dans le commerce, vente & débit des Drogues & Marchandiſes contenuës en icelui, ſuivant les marques & l'explication de leurs bonnes & mauvaiſes qualitez, pour en faire le juſte dicernement, & le choix neceſſaire aux differens emplois & uſages, ſoit pour la Pharmacie, la Tinture, & autres Arts & Profeſſions: En foi de quoi, nous avons ſigné le preſent certificat. Fait à Paris ce 25. Novembre 1692.

HARLAN, Garde en Charge. N. DROUET, ancien Garde & Conſul.
C. LA ROZE, Ancien Garde & Conſul. A. FREMIN, ancien Garde.

APPROBATION DE MONSIEUR ROUVIERE, Apoticaire ordinaire du Roy, & premier Apoticaire Major des Camps, Hôpitaux, & Armées de Sa Majeſté.

J'Ai lû & examiné avec beaucoup de ſoin le Livre intitulé, *Hiſtoire generale des Drogues*, composé par le Sieur Pierre Pomet, Marchand Epicier Droguiſte à Paris, & je n'y ai rien trouvé que de tres-utile & tres-avantageux pour l'uſage de la Medecine; les jeunes Etudians en Pharmacie, pourront acquerir dans la lecture de cet Ouvrage la connoiſſance de toutes les Drogues les plus rares qui viennent des Pays Etrangers. L'Auteur en a fait une recherche également exacte & curieuſe, & toute la poſterité lui ſera obligée des ſoins qu'il a pris & des dépences qu'il a faites, pour faire venir des Pays les plus éloignez ce grand nombre de Plantes rares, dont il nous a donné les Figures & les Deſcriptions dans la derniere exactitude; c'eſt le ſentiment que j'ai de ce Livre, & dont j'ai crû devoir rendre témoignage au public. Fait à Paris ce 27. Novembre 1692.

Signé, H. ROUVIERE.

PREFACE.

LA PROVIDENCE DIVINE m'ayant appellé à une profeſſion qui m'engage à avoir une particuliere connoiſſance des Drogues qui ſervent à l'uſage de la Medecine, je m'y ſuis appliqué avec tout le ſoin & la bonne foy que l'on doit attendre d'un homme d'honneur. Il faut avouër que je fus d'abord touché du peu de ſincerité qui regne dans un commerce qui eſt non ſeulement le plus grand du Royaume, mais encore le plus utile & le plus important à la vie des hommes. Les abus que j'y remarqué d'abord, & qui me firent d'autant plus d'horreur qu'ils alloient à priver les hommes des juſtes ſecours qu'ils doivent attendre de la Medecine ſoit pour la conſervation, ſoit pour le rétabliſſement de leur ſanté, me firent prendre deſſein d'employer tout mon temps à développer ce que la cupidité criminelle a introduit de ſophiſtiqueries dans une profeſſion où la bonne foy eſt ſans doute plus precieuſe que dans aucune autre ; voilà ce qui a donné la naiſſance à l'Ouvrage que je rends public. J'oſe dire que ſi le deſſein que je me ſuis formé étoit bien éxécuté, il y en auroit peu dont le public pût recevoir plus d'utilité. Rien n'eſt plus capable de décrier la Medecine, & d'attirer à ceux qui la profeſſent, des reproches ſanglans, que les abus qui ſe commettent chaque jour dans le débit des Drogues. Cela va même au delà de tout ce que l'on peut s'imaginer. On remarquera dans la ſuite de cet Ouvrage, que ce ſeroit icy un lieu bien propre à déclamer contre un ſi mauvais uſage, qui eſt capable de faire tant de préjudice à la ſanté des particuliers, & tant de ravage dans la ſocieté humaine : mais comme j'ay plus en vûë de corriger les abus, que de décrier les profeſsions, je me ſuis borné ſouvent à donner les moyens de diſcerner les bonnes Drogues d'avec celles qui ſont falſifiées, ou même ſuppoſées en tout, & qui ne ſont rien moins que ce que l'on les appelle. Ainſi s'il m'étoit arrivé quelquefois que mon zéle eût employé quelque expreſsion, peut-être trop dure (s'il y en peut avoir dans une matiere où il ne s'agit rien moins que de la vie des

hommes,) on me pardonnera bien ces petits mouvemens qui ne tendent aprés tout qu'à faire ſentir mieux des deſordres contre quoy tout le monde a intereſt de ſe ſoulever.

Mon Ouvrage n'eſt donc pas ſeulement utile à ceux qui profeſſent la Medecine, & qui ont autant de droit que perſonne, que l'on n'employe dans la compoſition des remedes qu'ils ordonnent, que des drogues ſinceres & de bon aloy; mais encore aux Etudians en Pharmacie, aux Droguiſtes, & aux Apoticaires, qui pourront dorénavant par les lumiéres qui ſont répanduës dans cet Ouvrage, faire le diſcernement du vray d'avec le faux dans l'uſage, ou dans le commerce des Drogues. Mais quelle profeſsion peut ſe paſſer d'un travail qui regarde ce qui doit être employé pour conſerver ou pour rétablir la ſanté de tous les hommes. Combien de gens qui compoſent chez eux leurs Remedes, ont intereſt de connoître ſi ce qu'ils achetent eſt tel qu'il le doit eſtre pour parvenir aux fins qu'ils ſe propoſent. Je ne parle point icy de je ne ſçay combien d'Arts & de métiers, comme ſont les Orfévres, les Chirurgiens, les Peintres, les Teinturiers, les Maréchaux, & generalement tous ceux qui ſe ſervent de Drogues, auſquels il eſt important de n'eſtre pas trompez.

J'ay donc eu raiſon de dire que ſi mon deſſein étoit auſſi bien éxécuté, que l'importance de la matiere le demande, je croirois avoir rendu au public un ſervice qui ne ſeroit pas mediocre en publiant cet Ouvrage : mais quelque ſoin que j'aye apporté, & quelque dépenſe que j'aye faite pour acquerir la connoiſſance exacte des Drogues, il eſt certain qu'il s'en faut beaucoup que je ne ſois arrivé, où j'aurois ſouhaitté de parvenir : car quoy que j'aye employé prés de vingt ans à me compoſer un Droguier qui eſt peut-eſtre le plus complet & le plus curieux qui ſoit en Europe, & que j'aye entretenu commerce de lettres dans les Indes d'Orient & d'Occident pour avoir des relations fidéles des Drogues qui ne ſont pas aſſez connuës en Europe, il faudroit avoir le ſecours d'un grand Prince afin de fournir à toutes les dépenſes qu'il convient de faire pour ces ſortes de recherches. Il y a même dequoy s'étonner, qu'un particulier ſe ſoit engagé à une dépenſe exceſsive qu'il a falu faire tant pour la découverte des foſſiles, des plantes & des animaux, & pour en faire graver les Figures, dont la plûpart ont été faites d'aprés nature, que pour l'impreſsion de cet Ouvrage; auſsi faut-il que je diſe que quelque ardeur que j'euſſe pour donner mes vuës ſur le choix des Drogues, je ne me ſerois pas déterminé à rendre ſi-tôt cet Ouvrage public, ſi je n'avois pas été pouſſé par une conjoncture qui m'a mis dans une ſituation, où il n'y avoit pas moyen de reculer. La plûpart de mes papiers & originaux m'ayant été volez; de plus ayant appris que l'on prenoit des meſures pour les imprimer, & au reſte n'ayant pû obtenir juſtice au Châtelet où l'affaire a été traittée de bagatelle, j'ay été obligé de

precipiter la publication de cet Ouvrage, pour empêcher qu'un particulier (de l'humeur de la Corneille de la Fable, qui se paroit des plumes étrangeres) ne profitât de mes veilles, & ne donnât au public un travail encore imparfait.

J'espere que ceux qui liront cet Ouvrage, remarqueront que l'on n'a jamais vû un Traité de Drogues si complet, & que j'y ay ramassé non seulement ce qui se trouve répandu dans un grand nombre d'Auteurs que l'on ne trouveroit pas facilement, mais encore quantité de matieres, dont on ne voit rien, ou du moins tres-peu de chose dans les Auteurs qui nous ont précédé. On y trouvera encore quantité de nouvelles découvertes que je dois à la generosité de mes amis, & dont le public n'auroit pas eu si-tôt connoissance. Je n'ay point oublié de leur rendre la justice qui leur est duë, & de citer dans les occasions les noms des Sçavans qui m'ont communiqué leurs lumieres, comme il se verra en beaucoup d'endroits. Et je declare même que comme j'ay profité avec plaisir du secours de quelques personnes d'érudition, qui m'ont fait part de leurs études sur les matieres que j'ay traitées, je profiteray pareillement des avis de toutes les personnes bien intentionnées, lors qu'on aura remarqué quelques endroits dans mon Livre, qui auront besoin d'estre retouchez ou augmentez, & qu'on me fera la grace de m'en avertir.

Quant à l'ordre de ce Livre j'ay suivi celuy que les Physiciens nous ont marqué il y a long-temps, en renfermant dans les trois Classes des vegetaux, des animaux, & des mineraux, tout ce qui est l'objet de la Physique, de la Pharmacie, & des Arts les plus utiles à la societé des hommes.

Comme je me suis plus attaché à l'utile qu'à l'agreable, & que j'ay eu en vûë particulierement de former dans le choix des Drogues quantité de personnes comme sont les Droguistes, les Epiciers & les Apoticaires, & tous ceux qui en employent, je n'ay pas fait difficulté de préferer les noms des Drogues qui sont en usage dans les boutiques à ceux qui sont peut-être connus d'un petit nombre de Sçavans; ainsi je n'ay point hesité dans cet Ouvrage de parler comme ils parlent eux-mêmes sans tour & sans façon, parce que c'est d'eux dont j'ay eu particulierement dessein de me faire entendre : car pour ce qui est des Sçavans, la politesse qu'ils acquierent par l'étude des belles Lettres me fait esperer qu'ils ne m'examineront pas à la rigueur sur les mots, & qu'ils se contenteront des bonnes choses qui sont icy ramassées.

J'ay été obligé, pour ne pas grossir trop cet Ouvrage, & pour n'en augmenter pas le prix, de renfermer dans une seule Planche plusieurs Figures differentes; mais cependant j'ay gardé un ordre que plusieurs personnes verront peut-estre avec plaisir; c'est que dans une seule Planche je renferme les especes qui ont un nom commun.

APPROBATION DE M. FAGON CONSEILLER DU ROY en ſes Conſeils, & premier Medecin de Sa Majeſté.

IL eſt ſi important pour le bien public qu'on découvre aſſurément la nature & l'origine des choſes inconnuës, qui font partie de la matiere medecinale, & que l'on ſoit fidélement inſtruit des fraudes qui ſe commettent ordinairement dans le commerce des Drogues, qu'on ne ſçauroit aſſez loüer le deſſein de ceux qui entreprennent cette recherche avec application. C'eſt ce que l'Auteur de ce Livre a fait depuis pluſieurs années avec tant de ſoins, de dépenſes, d'intelligence & de probité, qu'il mérire que ce fruit de ſon travail ſoit reçû avec une approbation generale. Il n'eſt pas poſſible que le vaſte ſujet dont il traitte ſoit également éclaircy par tout, & qu'il ne s'y ſoit rencontré des difficultez inſurmontables aux efforts d'un particulier. Mais il faut auſſi convenir qu'il y a un tres-grand nombre d'articles juſqu'à preſent incertains, fort curieuſement décidez dans cet Ouvrage, & que les moyens qu'on y trouve de découvrir les Drogues falſifiées le doivent faire regarder comme le plus utile qui ait paru ſur ſa matiere, & l'Auteur comme un trés-honnête homme, dont le deſintereſſement & la bonne foy n'avoient point encore eu d'exemple. C'eſt ce qui Nous oblige à luy donner nôtre approbation avec un entier applaudiſſement. Fait à Verſailles ce 24. Novembre mil ſix cens quatre-vingts-treize.

FAGON.

Approbation de M. de Caën Docteur en Medecine de la Faculté de Paris.

IL n'y a rien de plus naturel à l'homme que le deſir de ſçavoir, & la connoiſſance des choſes naturelles eſt la plus loüable. Nous avons dans cet Ouvrage dequoy nous ſatisfaire, en apprenant à connoître ce que la terre nous produit pour la vie & l'utilité de l'homme, tant par les choſes qui viennent des Païs étrangers, que par celles qui naiſſent chez nous. Les Marchands qui font profeſſion de vendre les Drogues & Epiceries qu'ils ont reçû d'ailleurs & de mains en mains, ſe contentent de les connoître par la cherté & le prix ſans qu'ils leur donnent leur valeur & leur mérite. Mais on peut dire que le public doit avoir obligation au ſieur Pomet, qui ne s'étant pas contenté de ſçavoir ce que ſes autres Confreres ſçavent ordinairement, a employé tous ſes ſoins, & fait une dépenſe extraordinaire dans ce ramas & ce Recueil, pour nous donner tout ce qui a pû venir à ſa connoiſſance, ſoit par luy, ſoit par ſes amis, en nous marquant les differens lieux d'où ſont tirées leſdites Drogues, leur choix & leurs bontez, ce qui n'eſt pas d'un petit avantage pour tous ceux qui exercent ſa profeſſion, mais pour tous ceux qui ont quelque amour pour les choſes naturelles; c'eſt le témoignage que je dois rendre au mérite de ſon Ouvrage. Fait à Paris ce quinziéme Novembre mil ſix cens quatre-vingts-treize.

DE CAEN D. M. P.

Approbation de Monſieur Morin Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, & Medecin de feu ſon Alteſſe Mademoiſelle de Guiſe.

JE ſouſſigné Docteur Regent en Medecine dans l'Univerſité de Paris, certifie avoir parcouru & lû en pluſieurs Chapitres un Livre qui décrit les Drogues qui ſervent à l'uſage de la Médecine, compoſé par le ſieur Pomet Marchand Epicier-Droguiſte à Paris, & y avoir remarqué beaucoup de choſes dont la connoiſſance n'étoit point encore venuë juſqu'à nôtre temps, en ſorte que j'en croy l'impreſſion fort utile au public. Fait à Paris le vingt-ſixiéme jour de Novembre mil ſix cens quatre-vingts-douze.

MORIN.

Approbation de M. Thevar Docteur en Medecine.

JE ſouſſigné Docteur Regent en la Faculté de Medecine de Paris, certifie à tous qu'il appartiendra, que le Livre cy-deſſus nommé, fait par M. Pierre Pomet eſt d'une tres-grande utilité pour le public. Fait ce vingt-ſeptiéme jour de Novembre mil ſix cens quatre-vingts-douze.

THEVAR.

REMARQUES TRES-CURIEUSES SUR PLUSIEURS Vegetaux, Animaux, Mineraux, & autres, que j'ai oublié d'inserer dans la premiere impression, ou que j'ai découvert du depuis.

SUR L'ARGENT-VIE.

OUtre les Mines de Mercure d'Hongrie & d'Espagne, il y a encore celles de Frioulÿ, pays sujet aux Venitiens, ce qui fait que la pluspart du Vif-Argent que nous vendons présentement nous est apporté de ces quartiers là, par voyes de Marseille.

Les Mines de Mercure qui sont dans le Frioul, sont situées à une journée & demie ou environ de Corintia, en tirant vers le Nord. La Mine où nous entrâmes, qui est la plus riche & la plus grande de toutes, a plus de 600 pieds de profondeur. On y descend avec bien de la peine par des échelles placées perpendiculairement : mais il y a une des descentes où l'on trouve d'espace en espace, des ais de travers pourse pouvoir reposer. Quand nous fûmes au fond, nous vîmes la Mine, qu'on tire avec des pics, parce qu'elle est la plus part dure comme de la pierre. Elle est de la couleur de foye ou du *Crocus Metallorum*. Il se trouve dans ces Mines une terre molle, dans laquelle on voit le Mercure tout par petites parcelles. On y trouve encore des pierres rondes comme des cailloux de differente grossˢ ur, & approchantes de ces pelotons de poil que j'ai vû plusieurs fois tirer en Angleterre du ventre des bœufs. Voici la maniere dont on tire le Mercure. On prend la terre qui a esté tirée du fond de la Mine & portée en haut dans des manequins, laquelle on met dans un sas dont le fond est de fil d'archal, disposé en sorte qu'on puisse mettre le doigt entre-deux. De là on la porte en un ruisseau d'eau courante où on la lave jusqu'à ce qu'il ne passe plus rien au travers du sas. La terre qui ne passe pas est mise à part en un monceau, & celle qui a passé au travers du sas est mise dans le trou G de la premiere figure, d'où un second homme la tire & la met dans un autre sas, & de-là dans dix ou douze autres qui sont plus serrez les uns que les autres. Il arrive assez souvent qu'il y a du Mercure au fond du premier trou, où le second homme tire sa terre. Mais à l'endroit où les fils de fer des sas sont plus serrez, l'on y trouve du Mercure en plus grande quantité. On pile la terre que l'on a mise à part, & on recommence la même operation. La terre déliée & menuë qui demeure aprés cela, & dont on ne peut plus séparer le Mercure par le moyen de l'eau, est mise dans des cornues de fer, ausquels on lute des Recipients dans lesquels la violente du feu pousse le Mercure. L'Officier qui en avoit la conduite en déluta plusieurs en notre presence pour nous les faire voir, & je remarquai dans tous, qu'il en sortoit d'abord du Mercure parfait & coulant, & ensuite une poussiere noire, laquelle étant humectée avec de l'eau, paroissoit n'être autre chose que du Mercure comme l'autre. Ils disent le *caput mortuum*, & recommencent l'operation jusqu'à ce qu'ils n'en tirent plus de Mercure. Pour donner quelque éclaircissement à cette operation, j'en ai fait graver la figure, afin de faire mieux connoître la chose, dont voici l'explication : A est l'eau, C B un vaisseau dans lequel elle coule, D G E H F I sont des vaisseaux qui coulent perpetuellement de ce vaisseau, D E F sont trois sas, dont la distance des fils d'archal qui sont au fond appetisse petit à petit : G est le lieu où est retenue la terre qui a passé par le sas D, d'où le second homme la prend, & ce qui passe par le sas E, est retenu en H, & ainsi du reste. K L M est de l'eau salle qui est tellement impreignée de Mercure, qu'elle guerit la galle & les ulceres sordides.

Voilà la maniere dont on tire le Mercure qu'ils appellent commun ; car celui qu'ils appellent vierge se trouve ou tout fait dans les Mines, ou est tiré par les lotions & par les lavemens de la terre. On estime bien plus le Mercure vierge que l'autre. Je demandai à quelques-uns des Officiers de la Mine quelle vertu particuliere il avoit. Ils me dirent que quand on almagamoit de l'or avec du Mercure vierge, cet amalgame étant mis au feu, le Mercure emporte entierement l'or, ce que le Mercure commun ne fait pas.

Il y a du Mercure commun en beaucoup plus grande quantité que du Mercure vierge. Car nous vîmes par le compte que ces Officiers avoient rendu à l'Empereur, que de 695334 livres de Mercure qu'on avoit tiré de ces Mines pendant les années 1661. 1662. & 1663. il y en avoit 667666. de Mercure commun, & seulement 27668. de Mercure vierge.

Les Machines dont on se sert dans ces Mines sont admirables. Les roues sont les plus grandes que j'aye vûës de ma vie, & sont toutes mûës par la force de l'eau, que l'on fait venir à peu de frais, d'une montagne qui est à trois mille de là. L'eau que l'on tire de la Mine par le moyen de 52. pompes, 26 de chaque côté, est employée à faire mouvoir d'autres roues, qui servent à differens usages.

Les Ouvriers ne sont payez qu'à raison d'un Jule par jour, & ne durent pas long-tems à ce travail. Car encore qu'il n'y en ait point qui soient plus de six heures sous terre, ils deviennent tous paralytiques, & meurent hériques, les uns plutôt, les autres plus tard.

Nous vîmes là un homme qui travailloit à ces Mines il n'y avoit que six mois, si remply de Mercure, qu'incontinent aprés qu'il avoit mis un morceau de cuivre dans sa bouche, ou qu'il l'avoit frotté entre ses doigts, il devenoit blanc comme de l'argent, & comme s'il l'eust frotté de Mercure même. Il étoit si fort paralytique, qu'il ne pouvoit pas porter à sa bouche un verre à demy plein de vin sans le répandre. J'ai apris depuis qu'à Venise ceux qui travailloient au derriere des Miroirs, sont aussi sujets à la paralysie. Je ne remarquai point que ces gens-là eussent les dents noires, & peut-être accusons-nous mal à propos le Mercure de gâter les dents, quand on le donne dans les maladies Veneriennes. Il est vrai que je ne fis pas cette observation sur le lieu ; Mais comme les dents noires sont tres rares en ce pays-là, si elles l'eussent été, je l'aurois sans doute remarqué.

Sur la tres-precieuſe Pierre de Porc Sanglier des Indes Orientales.

LA Pierre de Porc que les Hollandois appellent *Pedro de Porco*, les Portugais qui ont apporté les premiers ces Pierres en Europe, appellent *Pedro ac Vaſſar*, ou *Pietdra de Puerco*, eſt un Bezoard qui ſe trouve dans le fiel des Sangliers des Indes. Cette Pierre ou Bezoard de Porc eſt ordinairement de la groſſeur d'une aveline ou du bout du doigt, de differente figure & couleur; mais la couleur la plus ordinaire eſt celle du Savon de Toulon, c'eſt-à dire, d'un blanc tant ſoit peu verdâtre & aſſez douce quand on la manie.

Quoique ces Pierres ſoient extrémement rares, j'en ai neanmoins deux que je conſerve dans mon Cabinet, pour faire voir à ceux qui deſireront les connoître.

L'on ne peut s'imaginer la rareté de cette Pierre, & la choſe eſt ſi réelle, que dans la plus forte vente qui ſe fait à Amſterdam ou à Liſbonne, des Drogues des Indes Orientales, il ne s'y rencontre jamais au plus que trois ou quatre de ces Pierres; & l'année derniere 1694. dans la corguaiſon de pluſieurs Vaiſſeaux partis de Batavia le troiſiéme Février, qui ſe monte à plus de deux millions, ils n'ont apporté en Hollande que deux Pierres de Porc, qui ſe doivent vendre au printems prochain, ainſi que leurs imprimez ou corguaiſon porte.

Les Indiens appellent ces Pierres en leur langue *Maſtica de ſobo*, ils en font une eſtime ſinguliere à cauſe de ſa vertu contre les venins; & les peuples du Royaume de Malaca, où elle ſe trouve plus communément, la préférent au Bezoard Oriental, quoi qu'il paſſe dans les autres parties des Indes pour le meilleur antidote qu'il y ait dans la nature.

La Pierre de Porc ſe trouve tres-rarement chez les Marchands d'Hollande, & encore moins chez nous autres, ſoit parce qu'elle eſt fort rare dans les Indes même, ſoit auſſi parce que les Indiens la conſervent, non ſeulement comme un puiſſant préſervatif contre les Venins; mais encore comme un ſouverain remede contre une eſpece de malaidie qu'ils nomment *Mordoxi*, qui leur vient d'une bile irritée, & qui leur eſt auſſi dangereuſe que l'eſt la peſte dans l'Europe.

Lorſqu'il arrive des Pierres de Porc en Hollande, elles ſe vendent ordinairement trois ou quatre cens francs la piece, & quelquefois davantage: Mais les riches Marchands qui en connoiſſent toutes les proprietez, les conſervent précieuſement, ou pour en faire préſent à quelque grand Seigneur, ou pour s'en ſervir eux-mêmes dans le beſoin. Ils la font mettre ou enchaſſer dans une boëte d'or toute ronde, percée de pluſieurs trous à laquelle eſt attachée une petite chaîne d'or pour la ſuſpendre lors qu'on veut s'en ſervir.

Il y a quelques familles & gens de conſideration à Amſterdam, à la Haye & en d'autres endroits d'Hollande, qui conſervent cette Pierre de pere en fils, depuis pluſieurs années, & les perſonnes qui ſont de leurs amis ou de leur connoiſſance, y ont recours dans le beſoin, principalement pour guerir les enfans de la petite verole.

On lui attribuë encore pluſieurs autres proprietez contre les Fiévres & contre la plûpart des maladies des Femmes, celles ces Indes y ont tant de confiance, qu'elles croyent qu'il leur ſuffit de la toucher pour en recevoir du ſoulagement dans leurs incommoditez; mais celles qui ſont enceintes n'oſent pas s'en ſervir de crainte qu'elle ne leur cauſe un avortement.

Lors qu'on veut uſer de cette Pierre, il faut la tenir ſuſpenduë pendant un peu de tems dans un verre d'eau ou de vin; elle lui communique ſa vertu avec une petite amertume qui n'eſt pas tout-à fait deſagréable; en beuvant ce breuvage le matin à jeun, on en reçoit les avantages marquez cy-deſſus.

On peut bien s'en ſervir à toute heure dans les beſoins preſſans.

Sur les Pierres de Malaca, ou de Porcs-Epics des Indes.

OUtre la Pierre de Porc, il y en a encore deux autres que l'on appelle ordinairement *Pierre de Malaca*, ou de Porc-Epics des Indes, à cauſe qu'il n'y a guerre que dans ce Royaume où ces ſortes de Pierres ſe trouvent; la plûpart confondent la Pierre de Porc avec celle de Malaca, à cauſe de leurs grandes reſſemblances, ce que je pourrois prouver par celles que j'ai, qui ne different qu'en groſſeur, & de ce qu'elles ſont un peu plus par écaille, comme le Bezoard & autres. Ces Pierres ſe trouvent auſſi, mais fort rarement dans le fiel ou eſtomach & dans la tête des Porcs-Epics des Indes.

La Pierre de Malaca ou Bezoard de Porc-Epic des Indes, auſſi-bien que la Pierre de Porc, ſervent ſouvent dans le Royaume de Malaca ou autres endroits des Indes, à faire préſent aux Grands du Pays, & même aux Ambaſſadeurs des Princes Etrangers; Garcias *ab horto* remarque dans ſes Relations, que de ſon tems le Vice-Roy de Portugal aux Indes conſerve une de ces Pierres qui lui avoit été donnée en préſent par le Roy de Malaca, d'où l'on peut conclure l'eſtime que les Indiens font de cette Pierre.

La ſeconde Pierre de Malaca, eſt celle qui ſe trouve dans la tête de ſes Animaux, dont fait mention Monſieur Tavernier dans ſon ſecond Livre à la page 20. Mais comme je n'en ai jamais vû, c'eſt le ſujet pour lequel je n'en fais aucune mention.

De la Pierre ou Bezoard de Singe.

A L'égard de cette Pierre, je n'en dirai rien ici, en ayant traité aſſez au long à la page 12. chapitre du Bezoard Oriental; je dirai neanmoins que depuis l'impreſſion de mon Livre, j'ai recouvert deux de ces Pierres, qui ſont de la groſſeur d'une noiſette & d'une couleur noirâtre: en un mot, les deux Pierres de Porc, les deux Pierres de Singe & la Pierre de Malaca que j'ai ſont une des plus grandes curioſitez & richeſſes qu'il y ait en Europe, principalement ſur ces ſortes de matieres-là.

Sur l'Ambre gris.

ON remarquera que j'ai dit au Chapitre de l'Ambre à la page 59. que l'on doit rejetter l'Ambre gris qui paroît moisi dessus & dedans ; mais Monsieur le Boiteux tres habile Parfumeur & homme de probité, m'a certifié le contraire, & que la veritable marque d'un bon Ambre, c'est lorsqu'il est gris, qu'il a de petites taches en yeux de Perdrix, & qu'il est fleuri tant en dehors qu'en dedans ; c'est-à dire, que l'Ambre qui paroît gensi ou moisi, doit être estimé le meilleur ; & comme cette personne a une longue experience dans la connoissance des parfums, c'est pour ce sujet que l'on doit suivre son sentiment, & rejetter le mien. Etant sur le Chapitre de l'Ambre, j'ai jugé à propos de rapporter ici que Messieurs les Directeurs de la Compagnie des Indes Orientales des Provinces Unies, ont reçû des Indes cette année derniere 1694. une piece d'Ambre gris tres-parfaite du poids de 182. liv. ou de 2912. onces, qui est le plus precieux & riche morceau d'Ambre qui se soit encore jamais vû, & dont la vente s'en fera au printems prochain ; & pour confirmer ce que j'ai dit que l'Ambre gris étoit de la Cire, je rapporterai ce que j'ai tiré du Journal des Sçavans.

Les Naturalistes parlent fort diversement de l'Ambre, & leurs sentimens sont extrémement partagez touchant son origine, & sa nature, & ses proprietez. Les uns disent que l'Ambre n'est que le Sperme des Baleines ; les autres croïent que c'est une écume de Mer, qui se cuit & s'endurcit peu à peu. Quelques-uns soûtiennent avec Cardan, que c'est une écume de Veaux marins ; & quelques autres prétendent avec Serapion que c'est un Baume qui s'engendre en de certains rochers, & qui tombe ensuite dans la Mer. Les uns asseurent avec Fernandez Lopez, que c'est un amas d'excrémens que font quelques Oyseaux, aprés avoir mangé de certaines herbes odoriferantes qui viennent dans les Isles Maldives : & les autres enfin, veulent que ce soit une graisse de Terre, qui s'écoule dans la Mer par quelques veines, & qui s'endurcit insensiblement.

Mais toutes ces opinions ne sont appuïées que sur quelques legeres conjectures, & elles confondent manifestement des choses qui ont une nature, & des qualitez bien differentes. Car quoi que toutes les especes d'Ambre se trouvent dans la Mer, & qu'elles soient poussées sur les rivages par ses flots & par ses vagues : neanmoins les Artistes reconnoissent facilement en les préparant, que leur matiere n'est pas la même, & les Medecins les employent à des usages si contraires, qu'il est aisé de juger qu'elles sont composées de differens principes.

Pour ne rien confondre, il faut distinguer deux sortes d'Ambre, dont l'un est gris & l'autre jaune. Le premier se trouve en divers endroits de l'Ocean, comme aux Côtes de Moscovie & de Russie, & principalement sur les rivages de la Mer des Indes. Cet Ambre gris est opaque, & d'une odeur douce & suave, il se liquefie facilement à la moindre chaleur ; & sans grande préparation il produit, tel qu'il est au sortir de la Mer des effets merveilleux, tant pour fortifier le cœur, l'estomach & le cerveau, que pour recréer les espritz vitaux & animaux, & rendre même la semence plus féconde.

Je ne trouve point de sentiment plus raisonnable, que celui qui asssûre que l'Ambre gris n'est autre chose qu'un composé de Cire & de Miel, que les mouches font sur les Arbres, dont les Côtes de Moscovie sont remplies, ou dans le creux des rochers qui sont au bord de la Mer des Indes, que cette matiere se cuit & s'ébauche au Soleil, & que se détachant ensuite, ou par l'effort des vents, ou par l'élevation des eaux, ou par son propre poids, elle tombe dans la mer, & acheve de s'y perfectionner, tant par l'agitation de ses flots, que par l'esprit salin qu'elle y rencontre. Car on voit par experience, qu'en prenant de la Cire & du meilleur Miel, & les mettant en digestion pendant quelque tems, on en tire un Elixir & une essence, qui est non seulement d'une odeur tres-agreable, mais qui a aussi des qualitez fort approchantes de celles de l'Ambre gris. Et je ne doute point qu'on ne fit un Elixir encore plus excellent, si on se servoit du Miel des Indes, ou de Moscovie, parce que les mouches qui le font, y trouvent des fleurs plus aromatiques & plus odoriferantes.

De plus, on a pêché quelquefois de grosses pieces d'Ambre gris, qui n'avoient pas encore toute leur perfection ; & en les rompant, on a trouvé des raïons de Cire & de Miel dans le milieu de leur substance.

Enfin, quand on fait la dissolution de l'Ambre gris avec de l'esprit de vin passé sur le Tartre, il reste toûjours à la fin une matiere épaisse, qui est fort semblable au Miel.

Sur le Baume de Perou, blanc & noir.

A L'égard de la description des trois sortes de Baume du Perou, je n'en parlerai pas ici, en ayant traité assez au long à la page 273. de mon Livre, où on pourra avoir recours ; neanmoins j'avertirai que des trois sortes de Baume du Perou, il n'y a guere que le noir qui soit en usage, tant à cause de ses grandes vertus, que parce qu'il est plus odorant ; l'Arbre qui produit ces Baumes est appellé des Indiens de la Nouvelle Espagne, *Xiliogonor alito*.

On en use en trois manieres, premierement on le prend par la bouche, secondement on l'aplique par le dehors comme un onguent dont on frote la partie affligée ; enfin on le mêle avec les medecines & compositions.

Premierement, pris à jeun par la bouche dans le jaune d'un œuf, dans une cuillier avec du bouillon, ou dans du vin, quatre ou cinq gouttes distilées : Il soulage les personnes attaquées de courte haleine, ou des douleurs de la vessie ; il fait cesser les vieilles douleurs d'estomach, il soulage les phtysiques & poulmoniques : Il est tres-bon au mal de foye, ouvrant ses obstructions & ses opilations, il affermit & fait la couleur du visage plus belle, l'haleine plus forte ; il chasse les douleurs des Fiévres quotidiennes en prenant cinq ou six goutes, comme dit est, demie heure devant l'accez, & s'en frotant un peu l'épine du dos : enfin, pris par la bouche en cette façon, il a la vertu de chasser & de résister au mauvais air & au venin, de conserver les parties nobles : & de plus est un remede éprouvé & infaillible contre la peste & contre la dysenterie.

La seconde façon de se servir du Baume, est par forme d'onction ; Il est souverain pour les playes récen-

tes en quelque partie du corps que ce soit, specialement à la tête, pourvû que la tête ne soit pas offensée: car il les réjoüit & guerit dés le premier appareil; mis chaud dans l'ouverture de la playe avec une compresse ou ligature qui le tienne sur la playe, & qui l'empêche qu'elle ne prenne vent. Il est encore fort bon pour les playes dont les meurtrissures empêchent la glutination; car il les dire soudainement & aide à les faire glutiner en ce qu'il est besoin. Entre tous les autres Medicaments, il nettoye les vieilles ulceres de chancres, & amene à cicatrice les playes des nerfs & des jointures, principalement de la Sciatique, faisant résoudre toute dureté & tumeur qui pouvoit rester; il ôte toutes douleurs provenantes de causes froides, en oignant & frotant l'endroit douloureux; il ôte toute tumeur venteuse causée par le froid, & fortifie toutes les parties du corps qui en sont frotées: Il confonte & entretient le cerveau, & dissipe toutes humeurs nuisantes & les douleurs qui l'attaquent, s'en frotant les tempes & le derriere de la tête. Il guerit la Paralysie, oignant le cerveau, la nuque du col, l'épine du dos, & la partie malade. On fortifie l'estomach, le frotant de Baume, & on le délivre des vents & obstructions, quand il est bouché ou dévoyé; Il amolit la ratte mis chaud sur le lieu douloureux; il appaise aussi le mal de la pierre, gravelle, & douleurs du ventre; principalement s'il est appliqué sur le mal avec du pain chaud: Il soulage la douleur des dents, frotant le derriere de la tête du côté douloureux, & guerit les tranchées des petits enfans & autres; & les douleurs des coliques venteuses & gravelevses, s'en frotant le nombril: Comme aussi il guerit & emporte les Dartres, Feu volage, & semblables, les frotant dudit Baume; il soulage aussi le sexe féminin dans les miseres, foiblesses, incommoditez naturelles, & accidents ausquels il est sujet.

Il faut remarquer qu'en toutes les onctions & applications, il faut que le Baume soit chaud, soit en échauffant le vase où il est avant que le distiler, ou bien en ayant distilé ce qui est necessaire sur une assiette, ou dans une cuillier & l'y faire chauffer.

Toutes ces proprietez conviennent également à ces deux sortes de Baumes, blanc & noir; le blanc n'est pas odoriferant comme l'autre, mais il est plus précieux, rare & a plus d'effet, étant plus naturel & exprimé de l'arbre par l'ardeur du soleil; de plus, le blanc est souverain & admirable pour ôter les rougeurs & taches qui viennent au visage ou ailleurs aprés la petite verole, ou par quelque fluxion ou maladie, frotant ce mal de Baume blanc mêlé avec du blanc d'œuf, ou avec de l'eau claire: Voilà les qualitez du Baume tiré de l'imprimé du Medecin Arabe, dont la plûpart ont été éprouvées & experimentées dans les occasions.

Sur le Baume de Capau.

OUtre les grandes vertus du Baume du Perou, on nous en apporte un présentement des endroits ci-dénommez, dont j'ai fait la description dans mon Livre à la page 280. sous le nom de Baume de Capau, ce qui fera que je ne parlerai ici que de ses proprietez. Sa vertu est admirable, il supplée à une Boutique de remedes humains: il résout, digere, & fortifie par intension chaude & seiche, deux gouttes prises à jeun par la bouche, dissipe l'asthme & les cruditez du ventre, & fortifie les entrailles, étant tiéde, & s'en frotant l'estomach, détaut les opilations froides, s'en frotant la tête & le col, il fortifie le cerveau, il garde de l'Apoplexie & de la pamoison: il a beaucoup de vertu pour les playes & les morsures des bêtes venimeuses; les bêtes même par un instinct naturel, quand elles sont blessées, courent à cet arbre, & mordans dans l'écorce, trouvent le remede necessaire à leur mal. Ces arbres croissent en divers endroits du Bresil, à sçavoir à Rio de Janeiro, à Saint Vincent, & à Pernambouc: Cependant il n'y est pas en si grande abondance, ni si exquis comme dans le terrain du Saint-Esprit. Ceux de Copaigba appellent l'autre sorte de l'huile de Copaigba; ce sont aussi de grands Arbres de couleur de cendre, cependant les feuilles en sont plus grandes; on ramasse du tronc, étant ouvert jusqu'à la moelle, grande quantité de liqueur; elle s'appelle du nom de l'Aibre *Copaigba*, & quand elle cesse de distiler, si on en bouche le trou pour huit jours ou quelque peu davantage, quand on vient à le déboucher il sort de ce trou avec la même abondance qu'auparavent, une senteur de Baume, qui quoi qu'il ne soit pas si précieux que le premier, il ne laisse pas que d'être également medecinal.

Sur la Racine de Nisi.

LA Plante ou Racine que les Japonois appellent *Nisi*, les Sauvages *Canna*, les Chinois *Ging-ging* ou *Nim-ging*, est une petite Racine blanchâtre, & tout-à fait semblable à la Racine de *Dictam* ou de *Bel-e-blanc*; & comme cette Racine est peu connuë, je rapporterai premierement ce que Monsieur Bourdelot, Medecin ordinaire de Sa Majesté & de Monsieur le Chancelier, m'en a donné par écrit.

Le *Ging-ging* est une Plante que les Chinois nomment ainsi, à cause qu'elle a la forme d'un homme qui ouvre les jambes; car ils appellent un homme *Ging*: elle approche assez de la *Mandragore* par sa Racine, mais elle est plus petite, & ses feuilles font voir qu'il la faut mettre sous un autre genre; le Pere Martini qui n'avoit vû que la Racine en fait une espece de Mandragore dans la Description qu'il en fait de son Atlas de la Chine: mais il est tombé dans cette erreur pour n'avoir pû voir de ses feuilles, comme il avoue lui-même; sa Racine devient jaunâtre, lorsqu'elle est seiche, elle n'a presque point de fibres ni de filamens par lesquels elle puisse tirer sa nourriture, elle est toute parsemée de petites veines noires, comme si on les avoit subtilement tirées avec de l'encre; quand on la mâche elle est desagréable à cause de sa douceur mêlée d'un peu d'amertume, elle augmente beaucoup les esprits vitaux, combien que sa dose ne soit tout au plus que de deux scrupules; si on en prend un peu davantage, elle redonne des forces aux debils & excite une chaleur agréable dans le corps; on s'en sert quand elle est passée par le Bain-marie; car elle rend cette odeur suave comme les senteurs aromatiques; ceux qui sont d'une constitution plus robuste & plus chaude, sont en danger de leurs vies s'ils en usent trop, à cause de la grande effervence qu'elle excite dans les esprits; mais elle est miraculeusement pour les debiles & travaillez, & pour ceux qu'une longue maladie, ou quelque autre accident a épuisé; elle restitue tellement les esprits vitaux aux moribonds, qu'ils sont assez souvent de tems pour se servir d'autres remedes, & recouvrer leur santé; elle vaut trois fois son poids pesant d'argent.

Dans le Cabinet de l'Academie de Londres.

La Racine

La Racine de *Nisi*, eſt comme la Panacée des Chinois, & neanmoins n'eſt que tres peu connuë en France, & même en Hollande, & ſa grande rareté fait qu'elle ſe vend extrémement chére; la derniere que j'ai fait venir d'Hollande m'a coûté 25. livres l'once à Amſterdam, & ſi il ne s'en trouva que dans une ſeule Boutique; quoi qu'il en ſoit, cette Racine étant dans terre, pouſſe une tige de la hauteur d'environ un pied, de la groſſeur de celle du Bled, d'où ſortent des feuilles aſſez ſemblables à celles du Violier; après leſquelles naiſſent des fleurs par boutons d'une couleur rouge, mais à meſuré que ces boutons s'épanouiſſent, il en ſort ſix feuilles diſpoſées par trois d'une couleur blanche.

Le Journal de Siam, parlant de la Racine de *Nisi*, rapporte que le *Ginſeng* eſt une petite Racine qui croît à la Chine, dans la Province de *Honanlamſourchouan*, & dans celle de *Coui*. Il n'y en a point en aucun autre lieu du monde. Son principal effet eſt de rectifier le ſang, & de rendre les forces à ceux qui les ont perduës. On met de l'eau dans une taſſe, on la fait bouillir à gros bouillons; on jette dedans les Racines de *Ginſeng*, qu'on a coupées par petits morceaux: on couvre bien la taſſe, afin de faire infuſer le *Ginſeng*; & quand l'eau eſt devenuë tiéde, on l'avale ſeule dès le matin avant que d'avoir mangé. On garde le Ginſeng; & le ſoir on fait bouillir de l'eau encore une fois; mais on n'en met que la moitiée de la taſſe: on y jette le même Ginſeng, on couvre la taſſe, & quand l'eau eſt aſſez froide, on la boit. Enſuite on fait ſécher le Ginſeng au ſoleil; & ſi l'on veut, on peut encore faire infuſer dans du vin & en uſer. On met la quantité de Ginſeng à proportion de l'âge de la perſonne qui s'en doit ſervir. Depuis dix ans juſqu'à vingt, on en prend chaque fois le poids de la moitié d'un ſoang & demi: depuis trente juſqu'à ſoixante & dix & par de-là, le poids d'un mayon: on n'en prend jamais davantage.

Les nids d'oiſeaux ſe trouvent principalement en Cochinchine: ils ſont admirables pour les fauſſes, & bons pour la ſanté, quand on y mêle du Ginſeng. On prend une poule, dont la chair & les os ſoient noirs, on la vuide bien, on la nettoye. Puis on prend des nids d'oiſeaux, qu'on amollit avec de l'eau, & qu'on déchire par petits filets. On coupe auſſi du Ginſeng par petits morceaux: puis on met le tout dans le corps de la poule, dont on coût le fondement. La poule eſt miſe enſuite dans une porcelaine couverte, qu'on met dans une marmite pleine d'eau, & l'on fait bouillir cette eau juſqu'à ce que la poule ſoit cuite: aprés quoi on laiſſe la marmite ſur la braiſe & cendres chaudes pendant toute la nuit. Le matin on mange poule, Ginſeng & nids d'oiſeaux ſans ſel ni vinaigre; & aprés avoir mangé le tout, on ſe couvre bien, & quelquefois on ſuë.

On peut auſſi manger du ris cuit à l'eau avec les nids d'oiſeaux & Ginſeng, accommodez comme ci-deſſus. On mange cela à la pointe du jour, & ſi l'on peut on dort là-deſſus.

Sur l'Ambre jaune.

AYant dit tres-peu de choſe dans mon premier Livre de la nature de l'Ambre jaune, j'ai crû qu'il ne ſeroit pas hors de propos de mettre ici ce que j'en ai appris.

L'Ambre jaune ou *Karabe*, comme j'ai déja dit, ne ſe trouve ordinairement que dans la Mer Balthique, ſur les Côtes de la Pruſſe. Quand de certains vents regnent, il eſt jetté ſur les rivages: & les Habitans qui craignent que la même Mer qui le jette ne le renfraîne, le vont ramaſſer au plus fort de la tempête. On en trouve des morceaux de diverſes figures & de différente groſſeur, & ce qu'il y a de plus ſurprenant, & qui embaraſſe davantage les Naturaliſtes, eſt qu'on pêche quelquefois des morceaux de cet Ambre, au milieu deſquels on voit des Feuilles d'arbre, des Feſtus, des Araignées, des Mouches, des Fourmis & d'autres inſectes qui ne vivent que ſur la Terre. Ce n'eſt pas d'aujourd'huy que les curieux ſont cas de ces morceaux, où il y a des beſtioles enfermées, & qu'ils les regardent comme de grandes raretez. Martial a fait une Epigramme ſur une Fourmy qu'on lui fit voir au milieu d'un de ces morceaux.

Dum Phaëtonteâ Formica vagatur in umbra,
Implicuit tenuem Succina gutta feram.
Sic modo quæ fuerat eſt nunc pretiola ſuis,
Funeribus facta eſt nunc pretioſa ſuis.

En effet c'eſt une choſe aſſez difficile à expliquer, comment des Feſtus & des inſectes, qui nâgent toûjours ſur l'eau à cauſe de leur legereté, peuvent ſe rencontrer dans des morceaux d'Ambre, qu'on tire du fonds de la Mer. Les Philoſophes n'en ont rendu juſqu'à préſent aucune raiſon pertinente, & ils ont crû qu'elle étoit auſſi cachée, que la cauſe d'une proprieté qu'on remarque dans l'Ambre, qui eſt d'attirer & d'enlever la paille. Eſſayons neanmoins d'expliquer l'une & l'autre, & tâchons d'en découvrir la veritable origine.

Ceux qui ont voyagé ſur la Mer Balthique, remarquent que du côté de la Pruſſe il y a de grands rivages ſur leſquels la Mer s'étend tantôt plus, & tantôt moins: Mais que du côté de la Suede, ce ſont de hautes Falaizes, ou des Terres ſoûtenuës, ſur le bord deſquelles il y a de grandes Forêts remplies de Peupliers & de Sapins, qui produiſent tous les Etez quantité de Gomme & de Raizine.

Cela ſuppoſé, il eſt aiſé de concevoir qu'une partie de cette matiere viſqueuſe demeurant attachée aux branches des arbres, les neiges la couvrent pendant l'hyver, les froids l'endurciſſent, & la rendent caſſante, & les Vents impetueux en ſecouant les branches, la détachent & l'enlevent dans la Mer; elle deſcend au fonds par ſon propre poids, elle s'y cuit peu à peu, & s'y endurcit par l'action continuelle des eſprits ſalins de la Mer, & enfin elle devient l'Ambre, dont nous examinons préſentement la nature. Enſuite de quoi la Mer venant à s'agiter extraordinairement, & le vent pouſſant ſes flots des Côtes de la Suede vers celles de la Pruſſe, c'eſt une neceſſité que l'Ambre ſuive ce mouvement, & donne aux Pêcheurs occaſion de s'enrichir, & de profiter de cette tempête.

L'endroit donc de la Mer Balthique où il y a plus d'Ambre, doit être au deſſous de ces Arbres, & du côté de la Suede, & ſi la Mer n'y étoit pas trop profonde, je ne doute pas qu'on n'y en trouvât en tout temps une tres-grande quantité, & il ne faudroit point attendre que le Vent y fût favorable, comme on fait aux Côtes de la Pruſſe.

Il n'y a pas toutesfois de répugnances qu'on ne puisse trouver quelques morceaux d'Ambre dans d'autres endroits de la Mer Balthique, & même dans l'Ocean, avec lequel elle a communication : car l'eau de la Mer étant continuellement agitée, elle peut bien en enlever quelques-uns, & les pousser sur des rivages fort éloignez : mais cela ne se doit pas faire si fréquemment, & en si grande abondance, comme sur les Côtes de la Prusse.

Au reste il n'y a pas de difficulté à expliquer dans ce sentiment, comment des mouches, des fourmis & d'autres insectes peuvent quelquefois se trouver au milieu d'un morceau d'Ambre. Car s'il arrive qu'une de ces petites bêtes, en se promenant sur les branches d'un Arbre, rencontre une goutte de cette matiere raisineuse qui coule à travers l'écorce, & qui est assez liquide en sortant, elle s'y embarasse facilement, & n'ayant pas la force de s'en retirer, elle est bien-tôt ensevelie par d'autres gouttes, qui succedent à la premiere & qui la grossissent, en se répendant tout à l'entour. Cette matiere, au milieu de laquelle il y a des insectes, venant à tomber, comme nous avons dit, dans la mer, elle s'y prépare & s'y endurcit ; & s'il arrive ensuite qu'elle soit poussée sur un rivage, & qu'elle tombe entre les mains de quelque Pêcheur, elle fait l'étonnement & l'admiration de tous ceux qui n'en sçavent pas la cause.

Passons maintenant à la proprieté qu'a l'Ambre d'enlever la paille, & voyons ce qu'en pensent les Philosophes. Les Sectateurs d'Aristote disent que l'Ambre attire la paille par une faculté attractrice, & ils ajoûtent que cette proprieté dépend d'une qualité occulte qui se rencontre en lui, & qui le fait sympatiser avec la paille, plutôt qu'avec toute autre chose. Mais premierement, qu'est-ce qu'avoir une faculté attractrice ? N'est-ce pas avoir la puissance d'attirer ou pouvoir attirer ? Or de dire que l'Ambre attire la paille parce qu'il peut l'attirer, ce n'est point toucher la cause de cet effet : c'est expliquer, comme on dit dans l'école, une chose par elle-même, *idem per idem.*

2. De dire que l'Ambre a sympathie avec la paille par une qualité occulte, c'est dire en paroles couvertes, que la chose est cachée, & qu'on ne la connoît point ; car qualité occulte ou qualité cachée, ou qualité qu'on ne connoît point, sont une même chose.

3. Il n'est point vrai que l'Ambre ait sympathie avec la paille, plutôt qu'avec quelqu'autre chose ; car quand on l'a frotté, il attire indifferemment du papier, de la paille & toutes sortes de choses legeres. Je m'en suis même servi dans notre Assemblée, pour attirer une aiguille de Boussole, & pour la faire tourner sur son pivot, aussi bien que si on lui eût présenté de l'Aiman.

4. Comme la même proprieté se rencontre dans le Jayet, dans la Gomme, dans le Verre, dans la Cire d'Espagne, & dans la plûpart des Pierres précieuses, il faut chercher une raison generale, qui puisse convenir également à toutes ces choses.

J'aimerois donc mieux dire que ces corps contiennent dans leurs pores une matiere fort subtile, qui n'est jamais sans mouvement, à cause de sa subtilité, & que faisant effort pour sortir de ces cellules, elle y est incessamment repoussée par la résistance de l'air qu'elle rencontre à la surface. Car il s'ensuit de là, que si on frotte ces mêmes Corps, on augmente le mouvement de la matiere qu'ils contiennent, & on lui donne assez de force pour vaincre la résistance de l'air, & pour s'étendre un peu à la ronde, ensuite de quoi son mouvement diminuant, elle est repoussée par l'air, & est obligée de retourner dans les pores, dont elle vient de sortir, parce que d'autre matiere ne sçauroit s'y placer si commodément. Or cette matiere ne peut s'en retourner, & être ainsi repoussée par l'air, que les choses legeres qui se trouvent dans son chemin, ne soient aussi déterminées à suivre ce mouvement, & à s'approcher par consequent de l'Ambre & des autres corps où cette matiere fait effort de rentrer.

Cette explication semble d'autant plus vrai-semblable, que l'experience nous fait voir que ni l'Ambre ni les autres corps qui lui ressemblent, n'ont la vertu d'attirer aucune chose, si la matiere qu'ils contiennent dans leurs pores n'est auparavant émûe & excitée par le frottement. Et je préfere ce sentiment à celui de ceux qui veulent que ces corps envoyent leurs propres parties quand ils sont ainsi frottez, & qui disent que ces parties étant grasses, elles s'attachent facilement aux choses legeres qu'elles rencontrent, & les entraînent avec elles ; car quelle graisse peut-on imaginer dans les Pierres précieuses, & principalement dans le Verre qui se fait avec du Sable & de la Cendre, que l'on fait fondre dans un feu tres-violent.

On peut former quelques difficultez sur l'opinion que nous venons d'embrasser, & on peut demander en premier lieu, pourquoi cette matiere qui sort de l'Ambre & des autres corps, quand ils sont frottez, ne pousse pas aussi bien la paille & le papier en sortant, comme elle les pousse & les entraîne en revenant ? Surquoi il est aisé de répondre, que cette matiere en sortant compose plusieurs petits filets, qui étant assez bien ordonnez entr'eux, trouvent un passage libre à travers les pores des choses legeres qu'ils rencontrent : mais qu'en revenant ils ne gardent pas les mêmes lignes, & ne peuvent pas repasser par les mêmes endroits, tant parce que l'air les resséchit en desordre & en confusion, que parce que les pores de ces choses legeres étant presque tous occupez par la matiere qui sort encore de l'Ambre, & qui est en possession d'y passer, il faut necessairement que celle qui retourne frappe leurs parties solides. D'où il s'ensuit que ces choses doivent s'approcher de l'Ambre & y demeurer même attachées, tant que l'air qui suit la matiere qui retourne, les soûtiendra par dessous.

On demande encore si l'Ambre jaune doit passer pour une Gomme, ou pour une Raisine ? Sur quoi il est aisé de se déterminer. Car comme la Gomme se fond à l'eau, & que la Raisine ne se fond qu'au feu, il semble que l'Ambre qui ne se fond qu'en cette derniere maniere, doive être mis au rang des Raisines, plutôt qu'en celui des Gommes. Ce n'est pas que Monsieur Kerkring n'ait un fort beau secret de ramollir l'Ambre autrement que par le feu. Il en fait comme une pâte, à laquelle il donne telle figure qu'il lui plaît. Il a même enfermé par ce moyen un petit Fœtus au milieu d'une masse d'Ambre, & il le conserve ainsi à Utrecht depuis plusieurs années. Cette maniere de conserver des corps morts, est la plus belle qu'on ait inventée jusqu'à présent ; car outre qu'ils y demeurent exempts de corruption, on a le plaisir d'en considerer tous les traits à travers l'épaisseur de l'Ambre, à cause de la transparence de sa matiere.

Etant sur le chapitre de l'Ambre, j'ai jugé à propos de donner au public la maniere de faire du faux Ambre qui m'a été donnée par une personne qui dit l'avoir fait ; car pour mon particulier je ne l'ai jamais experimenté.

Pour faire Pierres d'Ambre claires.

Bouillez de la Terebenthine en une Poëſle plombée avec un peu de coton, les remuant juſqu'à ce qu'ils deviennent épais comme Papin; puis le verſerez dans ce que vous voudrez, & le mettant au Soleil l'eſpace de huit jours, lors il ſera clair & dur aſſez : on en peut faire des Patenôtes, manches de coûteaux, & tout ce que l'on veut.

Autre Façon de faire Pierres d'Ambre.

Ayez ſeize jaunes d'œux & les battez bien avec une cuillier, prenez puis aprés deux onces de Gomme Arabique, & une once de Gomme de Cerizier, réduiſez-les en poudre & les mêlez avec les jaunes d'œufs, laiſſez bien fondre les Gommes & les verſez en un pot plombé, mettez-les ſix jours au Soleil, & ils deviendront durs & tranſparants comme le verre, & quand on les frotte, ils tirent à ſoi la paille, comme les autres Pierres d'Ambre.

Sur le Caphé.

LE *Caphé* eſt une eſpéce de Féve qui croît dans l'Arabie prés la Mecque. Sa forme eſt ovale, & ſa groſſeur égale à celle des olives ordinaires. Le débit en eſt ſi grand en Turquie, que le ſeul impoſt que le Grand-Seigneur y a mis monte à une ſomme conſiderable. On en fait un breuvage dont on commence de ſe ſervir en Europe, & dans Paris il y a pluſieurs Boutiques où l'on en vend. Les Arabes font cette décoction de deux façons, ou avec la peau ou écorce de ladite graine, ou avec la graine même. Celle qui eſt faite avec la graine ſeule ou noyau, n'eſt pas ſi efficace que celle qui eſt faite avec l'écorce, & ils remarquent que de ces deux ſues differens, l'un rafraîchit & l'autre échauffe. Ils font rôtir ce fruit au feu, le mettent en poudre & le laiſſent infuſer dans l'eau pendant un jour. Les Turcs font bouillir l'eau, & aprés y jettent la poudre & font rebouillir le tout juſqu'à ce qu'il n'y ait plus d'amertume, qui s'y trouveroit toûjours ſans une parfaite coction. Ceux qui veulent en uſer plus délicieuſement mêlent avec cette poudre quantité de ſucre, de canelle, & un peu de giroflé, ce qui lui donne une pointe agréable & la rend beaucoup plus nourriſſante. Son uſage n'eſt pas moins fréquent dans la Turquie que celui du vin dans nos Cabarets. Les plus pauvres en boivent pour le moins deux ou trois fois tous les jous; c'eſt une des choſes qu'un mary eſt obligé de fournir à ſa femme en ce pays-là.

On croit communément que cette boiſſon échauffe & fortifie l'eſtomach, que c'eſt un puiſſant remede pour guerir les obſtructions des entrailles & pour les humeurs froides, du foye, & de la ratte, & les experiences qu'on a faites en Angleterre, en Suede, en Danemarc, font connoître que le Caphé n'eſt pas moins utile dans les catharres & défluxions qui tombent ſur la poitrine, dans les ſuppreſſions des mois & d'urine, dans l'ébullition du ſang, & dans l'abattement des forces, que contre les vents, l'hydropiſie & l'abondance de la bile, la corruption du ſang & la perte de l'appetit.

M. Vvillis l'eſtime ſur tout pour la vertu qu'il a de guerir les maux de tête, & il s'en eſt ſervi ſi ſouvent & avec tant de ſuccez, qu'il avoue qu'il n'emploïe plus d'autre remede pour ces ſortes de maladies. Il abat les vapeurs qui montent au cerveau, & ſupplée ſi bien au ſommeil, qu'en prenant un verre tous les ſoirs, on peut veiller pluſieurs nuits de ſuite ſans en être incommodé. M. Vvillis attribue tous ces effets merveilleux à la faculté de ce fruit, dont l'écorce eſt chaude au premier degré & ſeiche au ſecond. Le noyau en eſt temperé : il deſſeiche pourtant toûjours, & c'eſt de-là que vient cette grande maigreur dans laquelle tombent ceux qui en prennent avec excez. Mais ſi l'excez en eſt vicieux, l'experience fait voir que cette boiſſon priſe le matin à jeun avec un peu de ſucre & bien à propos, eſt tres-utile à la ſanté.

Sur les Pierres de Serpent.

LA Pierre de Serpent, que les Portugais appellent *Cobra de Capelos*, ſe trouve dans la tête d'un Serpent, ainſi appellé parce qu'il a ſur la tête une petite éminence faite en forme de chapeau : On dit qu'il n'y a rien de ſi ſouverain contre les piquûres des bêtes venimeuſes. Car ſi on la met ſur la playe, elle s'y attache fortement & en attire le venin. Lors qu'elle en eſt pleine, elle tombe d'elle même n'ayant plus de force : mais étant jettée dans du lait, elle s'y décharge du venin qu'elle avoit pris, & recouvre ſa premiere vertu. Le P. Kircher dit qu'il a eſté long-tems ſans le vouloir croire, quoique pluſieurs Auteurs dignes de foy en parlaſſent comme d'une choſe aſſurée; mais qu'enfin il a eſté convaincu par l'experience qu'il en a lui même faite en preſence de pluſieurs perſonnes ſur un Chien mordu par une vipere.

Cette hiſtoire ſe trouve confirmée par une Relation envoyée depuis peu au Prince Jean Frederic Duc de Brunſvvik & de Luneboürg, à qui tous les Sçavans rendent compte de ce qu'ils apprennent de nouveau, non ſeulement parce qu'il en eſt curieux, mais encore parce qu'il eſt tres-verſé dans la plûpart des Sciences. M. Tachenius, dans une lettre qu'il a écrite de Veniſe le 27. Avril 1668. mande à ce Prince, que voulant faire l'experience de la vertu d'une de ces Pierres qui avoit eſté apportée à Veniſe par un Armenien, il fit mordre un Chien à la jambe par une Vipere, demie heure aprés, comme on connut par les hurlemens que cet animal faiſoit, & par l'enflure de ſa jambe, que le venin s'eſtoit répandu dans ſes veines & lui cauſoit beaucoup de douleur; le Comte de Schlick, chez qui ſe faiſoit cette experience, appliqua la Pierre de l'Armenien ſur la playe, & auſſi tôt cette Pierre s'y attacha ſi fortement qu'on ne l'en pouvoit arracher, & l'animal ceſſa de ſe plaindre. Elle y demeura attachée l'eſpace de deux heures, au bout deſquelles eſtant tombée d'elle même, on la mit tremper dans du lait, qu'elle empoiſonna de telle ſorte, qu'un Chien qui en but mourut la nuit ſuivante.

On la mit une ſeconde fois ſur la playe, & elle s'y attacha encore, mais elle tomba demie heure aprés; & ayant eſté miſe dans d'autre lait, elle lui communiqua moins de venin. Car quand on écrivit cette Relation, il y avoit déja trois jours qu'un autre Chien avoit bû de ce lait, & neanmoins il vivoit encore, & même il y avoit eſperance qu'il en échaperoit.

La troisiéme fois qu'on l'appliqua sur la playe, elle ne s'y attacha point, parce qu'il n'y restoit plus de venin.

M. Tachenius ajoûte que cette Pierre estoit noire, ronde, grande comme un sol, & quatre fois plus épaisse; & que l'Armenien disoit que non seulement elle guerissoit de même les morsures des Chiens enragez & de toutes les Bêtes venimeuses, mais qu'elle estoit encore souveraine contre la peste.

Il y a de deux sortes de Pierres de Serpent, l'une naturelle & l'autre fabriquée; celle qui est naturelle se trouve dans la tête d'un gros Serpent fort comme aux Côtes de Melinde; & comme je n'ai jamais pû avoir de cette Pierre de Serpent naturelle, je rapporterai ce qu'en a écrit M. Tavernier, qui est le seul Auteur que j'aye trouvé qui ait traité le plus au long de cette Pierre.

Il y a une Pierre qu'on appelle de Serpent au chaperon: c'est une espece de Serpent qui a en effet comme un chaperon qui lui pend derriere la tête; c'est derriere ce chaperon qu'on trouve la Pierre, dont la moindre est de la grosseur d'un œuf de poule.

On ne trouve de ces Pierres qu'aux Serpens qui ont au moins deux pieds de long. Si elles grossissent à proportion de l'animal, il faut qu'il y en ait de bien grosses, puisqu'il se trouve en Affrique & en Asie de ces Serpens qui ont vingt-cinq pieds de long, comme estoit celui dont on garde la peau à Batavia, qui avoit avalé une fille de dix huit ans.

Ce même Auteur dit que cette Pierre n'est pas dure, & qu'estant breyée contre une autre Pierre, elle rend un certain limon, lequel estant détrempé dans un peu d'eau, & bû par une personne qui a quelque poison dans le corps, a la vertu de le chasser dans le moment; que l'on ne peut avoir de ces Pierres que par le moyen des Matelots & Soldats Portugais, qui reviennent du *Mozambique*: Au reste ce n'est pas cette sorte de Pierre dont j'espere faire ici un grand détail, mais de celle qui fait tant de bruit dans le monde, & dont on vente tant les proprietez, & que la plûpart croyent estre naturelle, quoique fabriquée ainsi que je le ferai voir par la suite.

Ayant fait voir la haute estime & les differens sentimens que l'on a de cette Pierre, je dirai que l'on doit absolument croire que cette Pierre n'est point naturelle mais fabriquée; & pour preuve de mon dire, je rapporterai ici de quoi elle est composée, afin que ceux qui en voudront avoir la puissent faire: j'en ai plusieurs que je garde. Prenez Bezoard Animal de France une once, poudre de Crapaux

d'Ecrevisse, le tout préparé dans le mois de Juin, de chacun demie once,

Terre sigillée préparée dans la décoction de Racine de Scorsonaire, & de Contra yerva, une once; Licorne minerale une once: ayant réduit le tout en poudre subtile, on formera une pâte avec la gelée de Viperes, extraite avec la décoction de la Racine de Contra yerva, du bois de Coulevre ou de Contrayerva de la Virginie; & en ayant fait des trochisques de l'épaisseur & grandeur d'un double, plus ou moins, selon que l'on desirera, on les fera seicher à l'ombre, & on les gardera pour le besoin. Les Indiens la font ordinairement de la grandeur & épaisseur d'un liard ou double de France.

Voilà ce que c'est cette tant renommée Pierre de Serpent.

Outre les deux Relations, voilà ce que Monsieur Tavernier en a écrit.

Je ferai enfin mention de la Pierre de *Serpent*, qui est à peu prés de la grandeur d'un double, & quelquesunes tirant sur l'ovale, étant épaisses au milieu, & devenant minces sur les bords. Les Indiens disent qu'elle se forme sur la tête de certains Serpens: mais je croirois plutôt que ce sont les Prestres des Idolâtres qui le leur font accroire, & que cette Pierre est une composition qu'ils font de quelques drogues. Quoi qu'il en soit, elle a une excellente vertu pour tirer tout le venin quand on a esté mordu d'un animal venimeux. Si la partie où s'est faite la morsure n'est pas entamée, il faut y faire une incision, afin que le sang en sorte, & lorsque la Pierre y a esté appliquée, elle ne tombe point qu'elle n'ait tiré tout le venin qui s'amasse autour. Pour la retirer, on prend du lait de femme, ou à son défaut du lait de vache, & aprés y avoir trempé dix ou douze heures, ce lait qui a attiré tout le venin, prend une couleur d'apostume. Ayant un jour dîné avec l'Archevêque de Goa, il me mena dans son cabinet de raretez, où il y avoit plusieurs pieces curieuses. Entr'autres choses il me montra une de ces Pierres, & m'en disant la proprieté, m'assura qu'il n'y avoit que trois jours qu'il en avoit fait l'experience, ensuite de quoi il m'en fit present. Comme il traversoit un marais de l'Isle de Salsete où est Goa pour aller à une Maison de campagne, un de ceux qui le portoient dans son Palleki, & qui sont presque tout nuds, fut mordu d'un Serpent, & gueri en même tems par cette Pierre. J'en ai acheté plusieurs, & il n'y a que les Bramines qui les vendent, ce qui me fait juger que ce sont eux qui les font. On se sert de deux moyens pour éprouver si cette Pierre de Serpent est bonne, & s'il n'y a point de tromperie. Le premier est, si l'on met la Pierre dans la bouche; car alors la Pierre estant bonne, elle saute & s'attache incontinent au palais. L'autre est, de la mettre dans un verre plein d'eau, & aussi tôt si elle n'est point falsifiée, l'eau se met à bouillonner, de petites vessies montant depuis la Pierre qui est au fond jusques au dessus de l'eau.

Sur la Licorne Minerale.

CE n'est pas sans sujet que les Indiens font entrer cette Pierre dans la composition de la Pierre de Serpent; & comme c'est une drogue peu connue & dont peu d'Auteurs traitent, je rapporterai ce qu'en a écrit Monsieur Vvorme dans son Cabinet à la page 54. afin que les Medecins la puissent mettre en usage.

CORNU FOSSILE, Gesnro Ceratites, Clusio Ebur fossile, Cæsalpino Lapis Arabicus, quibusdam dens Elephanti petrefactus, aliis Lithomerga alba. Tam varia nomina ob figuræ varietatem, quâ conspicitur, ab Authoribus accepit.

Cum Osteocollis magnam habet affinitatem; quocirca ad lapides molles à quibusdam refertur. Est autem substantiâ lapidosâ, colore, levore & formâ quandoque Cornu referens, quandoque durius, quandoque mollius, corcite exteriore duro, flavescente, nigro aut subcinereo, medullâ molli, albâ, levi, friabili, absque potis compactâ, adstringente, exsiccante, linguæ firmiter adhærente, odore grato. Invenitur tam in Italiâ, quàm variis Germaniæ locis, prope Elbingerodam Sylvæ Hercinicæ, prope Heidelbergam, Hildesheimium, in Moraviâ, Silesiâ, Saxoniâ.

Materia

Materia & modus generationis hisce exprimitur ab Anshelmo Boëtico à Boët : Materiam proximam generationis horum Cornuum, Margam vel Margæ speciem esse existimo, quæ dum lapidescente, & subterraneâ aquâ fluente irrigatur, solvitur & lactis instar fluit per terræ cavitates, in quibus si à terrâ adstante aquæ serosior pars absorbeatur aut imbibitur, vel præterfluit, tum crassior pars cavitates implendo sistitur, & absumpto omni humore coalescit, lapideque formam & cornu præ se fert, aut Marga tantùm, si succus exiguam vim lapidificam habuerit. Hæc causa est quod interdum ejusmodi frusta crassa ; interdum exigua & tenuia conspiciuntur. Verùm si lacteus humor non in cavitatem, sed in lignum aliquod jam vetustate arefactum incidat, illiusque corpus jam leve & porosum subeat, & exhalatâ aquæ tenuiore portione, crassior remaneat, lignum transmutat, ejusque partes sibi assimilat, ita tamen ut species ligni noscì, & interdum odor deprehendi possit. Quod ligno contingit, id etiam cornubus cervinis dentique Elephanti, aliisque quadrupedum partibus, si in hujusmodi loca decidant, contingere potest.

Hæc sententia proximè ad veritatem accedere videtur. Vim enim eandem obtinent hacce cornua, quam Margis, Bolis, & Terris sigillatis adscribunt. Quod alii de cornibus Monocerotum diluvio per varia loca dispersis, bitumine liquido, succino aut lapidibus putrefactis philosophantur, probabilitatem habet nullam, aut valde exiguam.

Commendatur ad morbos omnes malignos, pestem, febres malignas, assumpta venena, Terra Lemnia instar ; cor roborat & à malignitate præservat : per sudores, quicquid maligni in corpore est, potenter expellit dosis ad drag. unam in aquis appropriatis, aut vino, ad sincopen, cardiacam passionem, cordis tremorem, aliosque affectus cum aquâ appropriatâ scrupuli pondere ; sic & ad puerorum Epilepsiam eodem modo. Vermes necare, fluxus sistere volunt, alvi, uteri, narium, hæmorrhoidum, oculi lacrymantibus, si cum lacte in pollinem tenuissimum redactum insilletur, prodesse volunt : vi exsiccante & adstringente ulcera ad cicatrices perducere, intertrigines & abusta curare observatum.

Verum non omnia hujus generis hasce facultates obtinere rectè statuunt quidam, qui magnam in hisce observarunt diversitatem : ut enim formâ, origine, & substantiâ inter se differunt, ita quoque viribus & facultatibus.

Quæcumque lapidum instar dura sunt, inodora, neque medullam habent, vix aliâ, quàm exsiccandi vi pollent. Tale fructum ego possideo, quod durum instar lapidis, solidum, ponderosum, lignum fraxini præ se fert : vena enim, striæ & lamina ex quibus constat, nodis, nodosisque foraminibus insignitur, adeò ut figura externa planè fraxinum repræsentet ; quocirca ad vulgaria ligna lapidescentia potius quàm ad cornua fossilia retulero : adstrictionem in se habet nullam, nec odore aliquo prædium.

Quæ facilè in pulverem rediguntur, linguæ adhærent, molliaque sunt, viribus enumeratis pollent : illa imprimis, quæ gratum spirant odorem, ad cordis commendantur affectus : cor enim roborare, & à malignitate præservare animadversum est. Si substantia ipsa ante transmutationem fuerit à Cervo, Elephante, Fraxino, Fuglande arbore, aut aliâ re quæ venenis adversatur, maximam ad expellenda & superanda venena habebit efficaciam, eoque majorem, si odor ipsius arboris, vel prioris corporis adhuc deprehendi possit. Tum enim qualitates istas adhuc in transmutato corpore remansisse, ac vires, quæ in subtiliori materia hærent, nondum periisse, sed accedente novâ & subterraneâ hâc materiâ auctas esse, probabile est.

Mihi hujus notæ sunt fragmenta quædam. Unum tres, brachii crassitie, trium unciarum longitudine, in diametro uncias duas cum semisse habens : cui cortex abrasus, ut substantia remanserit nivea, albo colore manus tingens, cui per longitudinem vena quædam cæruleæ & fuscæ inferuntur, solidum alioquin & porosum, linguæ adhærens, cornu cervi usum referens pondere unciarum quinque : quod, ex notis, melioris generis esse colligo.

Aliud genus mihi est cinereum, magis compactum, molle tamen & odoris grati, cornu cervini faciem ostentans, valide adstringens.

Tertium fuscum est, exteriori cortice ad nigredinem tendens, altero durius aliquanto, ita tamen, ut cultello radi possit, leve, adstringens, non adeo friabile ut alterum, ebur ustum externe referens.

Fuscum etiam est aliud, sed venis nigris, albis & luteis aspersum fibris per longitudinem excurrentibus, longitudine digiti, pondere drachmarum quinque, fragile, arenaceum, ligni alicujus scandulam repræsentans, odore non ingrato, adstrictione validâ, quod etiam ad nota meliora cornu fossile refero.

La Licorne minerale me donne sujet de parler d'une Terre blanche qui se trouve dans un côteau de la Seigneurie de Moscau, appartenant à Monsieur l'Electeur de Saxe, dont les habitans des lieux se servent à faire du pain, en la mêlant avec de la farine ; on en trouve aussi auprés de Gironne en Catalogne ; c'est cette Terre blanche-là que l'on appelle communément *Medullam Saxorum* : Il est à remarquer que l'on ne se sert pas de toute la Terre blanche pour faire du pain, mais de certaines petites bouletes blanches comme de la farine, qui sortent de cette Terre d'abord que le Soleil l'a échauffée. Medullam Saxorum.

Sur l'Oxi-petra.

L'On trouve dans le territoire de Rome une Terre aigrellette & blanche tirant sur le jaune, fort propre pour guerir de Fiévres ardentes ; Monsieur Pharisiani premier Medecin du Pape, a donné à cette Terre le nom *Oxi-petra Romanorum Pharisiani*, à cause qu'il a découvert en cette Terre la proprieté d'appaiser l'ardeur des Fiévres.

Sur la Racine de Britanique.

JUsqu'à present tous les Droguistes & moi-même, avons vendu pour Britanique la Racine de Bistorte assez mal à propos, tant parce que plusieurs Auteurs ont écrit que la Britanique n'estoit autre chose que la Bistorte, & d'autres le Cyclamen, la Tormantile, la Betoine, le Plantain aquatique, ainsi de quelqu'autres ; mais un de mes amis m'ayant fait voir un petit Livre latin, imprimé en Hollande, sous le titre de *Britanica Antiquorum vera*, où il est dit que la vraye & ancienne Britanique n'est autre chose que la Racine du *Lapas sauvage* ou *Hydro-lapas noir*, ainsi appellé à cause qu'il croît assez souvent dans l'eau & dans les marécages.

Au reſte, cette Racine eſt douée de tres-grandes proprietez que j'ai eſté bien-aiſe d'inſerer ici, le petit Livre qui traite de cette plante n'eſtant pas connu par tout : On lui attribue la qualité d'être ſpecifique contre la maladie du Scorbut, d'affermir les Gencives & même les Dents, de remedier aux maladies des nerfs & aux venins, de guerir la maigreur & flux de ventre, qui ſont ordinairement les ſymptômes du Scorbut ; on veut qu'elle gueriſſe encore les Hemeroïdes, l'Hydropiſie, l'Eſquinancie, Dyſenterie, Dyarrhée, Pleureſie, enfin de quantité d'autres proprietez dont il eſt traité dans ce Livre : à l'égard de ſon uſage, elle ſe prend diverſement, comme en poudre, en extrait ; mais ſon uſage le plus ordinaire eſt de la faire cuire dans des eaux communes ou diſtilées, & d'en boire la décoction, en un mot ſuivant l'ordonnance des Medecins.

Sur la Racine d'Eſſaye.

LE Journal des Sçavans fait mention d'une petite Racine d'un goût ſalé & d'une couleur rouge, qui croît ſur la Côte de Coromandel entre Penna & Calcature, dont les Indiens ſe ſervent à teindre en écarlatte : Il en vient auſſi de Papapouli proche de Maſſulipathan ; mais les Indiens ne l'eſtiment pas tant que celle de ci-deſſus, à cauſe que ſa couleur eſt trop vive : en mon particulier j'avouerai n'avoir jamais vû de cette Racine, auſſi bien que du Ronas que je croi être la même choſe.

Sur la Porcelaine de la Chine.

L'On a crû juſqu'à preſent que la Porcelaine de la Chine eſtoit faite de petites coquilles de mer que nous appellons communément Porcelaine en coquillage ou autres ſemblables, & de coquilles d'œuf broyé aprés les avoir laiſſées dans la terre pendant des cinquante années, & que c'eſtoient les heritages que les Chinois laiſſoient à leurs enfans ; mais pour le preſent on doit eſtre deſabuſé de cela, un de mes amis qui a eſté à la Chine m'ayant aſſuré que ce n'eſtoit autre choſe qu'une terre ſemblable à du ſable, qui ſe trouve dans la Province de Nankin, proche de la Riviere de Poyant, & que lorſque l'on veut faire la Porcelaine, on tamiſe cette Terre, & avec de l'eau du village de Sinctesimo on en forme des vaſes de telle grandeur & figure qu'ils ſoient alors ; ils les font ſeicher à l'ombre ou au Soleil, & en aprés les peignant avec l'Indigo, le Verd-de-gris & autres couleurs, & enſuite les mettent dans des fours bien clos en y entretenant du feu pendant quinze jours, & quinze autres jours aprés le feu fini, le Preſident de ce métier vient déboucher le four & en prend la cinquiéme partie pour l'Empereur de la Chine ou du Japon, qui ſont les deux endroits où ſe fabrique la vraye Porcelaine ; & pour confirmer ce que j'avance, on n'aura qu'à lire le Journal des Sçavans du Lundi 9. Aouſt 1666. qui confirme tout ce que je dis, à la reſerve qu'il dit que la peinture dont les Chinois & Japonois ſe ſervent à peindre la Porcelaine, c'eſt un ſecret qu'ils ne diſent qu'à leurs enfans ou proche-parens, & qu'il n'y a que les eaux du village de Sinctesimo, dont j'ai parlé ci-deſſus, qui puiſſent faire de la Porcelaine, ce que toutes les autres eaux du Japon & de la Chine ne peuvent faire.

Sur le Moxa de la Chine.

LE *Moxa* eſt un coton ou bourre, que l'on tire de la tige & des feuilles minces de l'Armoiſe à grandes feuilles, ſeichées & broyées entre les mains pour en ſéparer le bois, les fibres & filames ; la bourre qui s'en ſépare eſt le vrai *Moxa* qui a tant embaraſſé d'eſprits.

Les Chinois, Japonois, même les Anglois ſe ſervent de ce coton pour faire des méches dont ils ſe ſervent à les guerir des Gouttes ; en brûlant ſur la partie affligée auparavant frotée de ſalive, on prétend que ce remede ne fait point de douleur, ce coton ayant cette propriété-là, ce que je ne puis aſſurer pour ne l'avoir pas éprouvé.

L'on fait ordinairement ces Méches de la groſſeur du tuyau d'une plume ; je ne ſçache pas que ce remede ſoit encore en uſage en France, Dieu veuille qu'il ſoit veritable, ce ſeroit le ſeul remede que nous aurions qui gueriroit de cette maladie.

Ceux qui en auront beſoin pourront l'éptouvet, ayant auſſi-bien de l'Armoiſe en France que dans la Chine.

Sur le Geroſle Royal.

J'Ai dit dans mon Livre à l'article du Geroſle, à la page que je n'avois jamais vû de Geroſle Royal, & que ce que j'en écrivois ce n'eſtoit que ſur le rappott d'autrui ; mais à preſent je puis certifier en avoir quatre qui m'ont eſté donnez par Monſieur Surian Docteur en Medecine : Ce Geroſle eſt beaucoup plus petit & tout different du Geroſle ordinaire, & les quatre que j'ai ne peſent pas un grain, neanmoins ſont d'un gouſt & d'un odeur beaucoup plus ſuave & aromatique ; & pour en donner une plus parfaite connoiſſance, j'en ai fait graver la figure à l'Eſtampe de l'Argent-vif : il ſeroit à ſouhaiter que nous euſſions de ce Geroſle, nous n'aurions pas grande peine à nous paſſer de celui des Hollandois.

Sur l'Anis de la Chine.

L'Anis de la Chine, dont l'explication ſe trouve à la page 43. eſt fort juſte, mais pour la figure que j'ay priſe dans Bauhin, & que j'ai fait graver à l'Eſtampe du Bois Fuſtet, eſt fauſſe ; car en ayant recouvré depuis peu, elle eſt auſſi differente de celle de Bauhin, comme de la nuit au jour, celle de Bauhin eſtant faite comme une Molette d'éperon, & celle que j'ai eſt ſemblable à la Figure ci devant gravée : ſi nous pouvions avoir de cet Anis, nous nous paſſerions aiſément de celui que nous vendons ; & pour mon particulier j'aimerois mieux une livre de cet Anis, que dix livres du nôtre, principalement l'amende ayant bien plus de gouſt & d'odeur.

Sur les Cauris.

LEs *Cauris* ou *Kauris* ſont de petits coquillages qui viennent des Maledives ; les *Cauris* ſont ce que nous appellons Porcelaine en coquillage ; leurs plus grands uſages eſt pour la Guinée & autres endroits où on ne ſe ſert point d'habits, ſe ſervant de ces Cauris pour couvrir leurs plaſtrons de quoi ils couvrent leurs nuditez.

Sur le Calin de la Chine.

LE Calin de la Chine eſt un métail plus beau que le Plomb, & inferieur à l'Etain, fort commun dans la Chine, Japon, Cochinchine & Royaume de Siam ; c'eſt pourquoi les Orientaux en font pluſieurs uſtanciles, & même en couvrent leurs Maiſons, & les boetes de Thé que nous avons ſont de Calin.

Sur l'Indigo Gati-malo.

LE plus parfait Indigo eſt celui qui porte le nom d'*Indigo*, *Guati* ou *Gati-malo*, ou de *Gonti-malle*, à cauſe de la ville de Gonti malle où il eſt fabriqué ; ce ſont les Biſtimens Eſpagnols qui en chargent au bord de ladite Ville pour le tranſporter à Cadix & autres endroits : j'ai dit dans mon Livre à la page 154. au Chapitre de l'Indigo, qu'il venoit des Indes Orientales, ce qui n'eſt pas vrai ; car la ville de Gonti-malle eſt aux Indes Occidentales * ſituée dans les Handures, Province contigue à la Floride à vaux, ſe vend à S. Domingue ; ceux qui ſont à S. Domingue puvent en quatre jours aller dans les Handures, à cauſe que le vent eſt toûjours à l'Eſt en ces quartiers-là ; & pour revenir à S. Domingue : il faut quatre à cinq mois à cauſe des vents contraires : pour ce qui regarde l'Indigo, j'en ai traité aſſez au long à la page 154. je repeterai neanmoins que la veritable marque d'un bon Indigo eſt de brûler au feu comme de la cire, & qu'il ne reſte que de la cendre.

* Le mot d'Oriental a été mis par mégard pour celui d'Occidental.

Sur l'Eſſence de Bergamotte.

L'Eſſence de Bergamotte ſe fait des Zeeſtes de Cedres ou Poneires ou gros Citrons qui ont eſté antez ſur des Poiriers de Bergamotte ; cette Eſſence eſt plus douce que celle de Cédre ou Poncire ; à l'égard de ſon choix, c'eſt de l'acheter d'honnêtes Marchands ; car eſtant une marchandiſe précieuſe, elle eſt bien ſujette à eſtre ſophiſtiquée, ou que l'on ſuppoſe l'Eſſence de Cédre pour celle de Bergamotte.

Son uſage eſt propre pour parfumer le Tabac & autres drogues.

L'Eſſence de Limette ſe fait de même ; la Limette eſt un fruit doux, ce qui fait que l'Eſſence eſt plus foible : elle ſe fait ordinairement en Portugal ou à Rome ; celle de Rome eſt blanche, & celle de Portugal eſt jaunâtre, c'eſt-à-dire, tant ſoit peu ambrée. Eſſence de Limette.

Sur les Dragées de Saint Roch.

LEs Dragées de Saint Roch ſont ainſi appellées à cauſe que c'eſt un remede infaillible contre la Peſte ; ces Dragées ne ſont proprement que la graine de Geniévre couverte de ſucre. Un certain Medecin de Montpellier veut que pour faire les Dragés de Saint Roch on les faſſe en cette maniere.

Prenez deux onces de Racines de Contra-yerva, quatre onces de Racines de Scorſonaires, & autant de Racines d'Angelique ſeiches, & une once de bon Saffran, toutes ces choſes eſtant bien pulveriſées, vous les jetterez dans une grande courge de verre, & verſerez pardeſſus une pinte de ſuc de limons, une pinte de bon vin blanc, & une chopine d'eau de Scorſonaire. Appliquez y un alembic aveugle, & les laiſſez tremper deux fois vingt-quatre heures, puis vous y appliquerez un alembic à bec, & les diſtillerez au bain-marie.

Prenez quatre livres de cette eau, & l'ayant miſe dans un grand matras, vous y ajoûterez quatre onces de bonne poudre de Viperes, quatre onces de feuilles de rue deſſeichées à l'ombre & pulveriſées, & deux onces de bon eſprit de ſouphre. Appliquez y un vaiſſeau de rencontre, bouchez bien les jointures, & les faites circuler au Soleil l'eſpace de quatre jours, aprés leſquels vous ouvrirez le vaiſſeau, & filtrerez cette eau par le papier gris.

Prenez enſuite quatre livres de ſemence de Geniévre préparée comme ci-aprés, & l'ayant jettée dans un grand matras, vous verſerez de cette eau pardeſſus autant qu'il en faut pour ſurpaſſer la ſemence que vous laiſſerez digerer au bain autant de tems qu'il en faudra pour la bien nourrir, puis ayant ſéparé l'eau par inclination, vous tirerez votre ſemence & la deſſeicherez avec le ſucre Roïal en poudre, ſi vous n'aimez mieux en former de veritables Dragées ſelon l'art.

Vertus des Dragées de Saint Roch. Elles échauffent moins que les grains de vie & de ſanté : cependant on les ordonne pour les mêmes maux avec heureux ſuccez.

La doſe eſt auſſi ſemblable, & même un peu plus grande.

Préparation des Bayes de Geniévres.

PRenez telle quantité qu'il vous plaira de ſemence du petit Geniévre, bien meure, bien choiſie & ſeichée à l'ombre, lavez-la dans l'eau de fontaine, la frotant tout doucement entre vos mains, pour en ôter la pouſſiere & les ordures ; & lorſqu'elle ſera bien nette, vous l'expoſerez au Soleil juſqu'à tant qu'elle ſoit ſeiche, & lorſqu'elle ſera ſeiche, vous la mettrez dans une terrine vernie, & verſerez pardeſſus de l'eau d'Angelique ou de Scorſonnaire, ou de Chardon-benit, ou de Scabieuſe, autant qu'il en faut pour couvrir toutes vos Bayes, laiſſez les tremper l'eſpace de vingt-quatre heures, pour leur faire perdre le peu qu'elles ont d'amertume, ſans détruire leur vertu bezoardique ; cela fait, vous les froterez un peu entre vos mains fort legerement de peur de les écraſer, & en ayant ôté l'eau, vous les ferez ſeicher au Soleil.

Sur le Bezoard Animal.

L'Embaras où se trouvent la plûpart des Droguistes & Apotiquaires lorsqu'on leur demande du Bezoard animal, fait que j'ai crû qu'il estoit necessaire de leur expliquer ce que c'estoit que le Bezoard animal; ainsi je dirai que ce que nous appellons du nom de Bezoard animal sont :

Bezoard Animal de France.

Le Bezoard Oriental, le Bezoard Occidental, la Pierre de Porc, la Pierre de Malaca, la Pierre de Fiel, le Bezoard de Singe, la Poudre de Foye & Cœur de Viperes à qui j'ai donné le nom de Bezoard de France, la Poudre de chair de Vipere, Huile de Vipere, l'Huile de Scorpions, de Mathiole; de plus quelques-uns ont donné à la Theriaque, au Mythridat, à l'Orvietan, le nom de Bezoard composé, & finalement à la graine de Genièvre celui de Bezoard Vegetal, prétendant que tout ce qui est propre à résister aux venins peut estre appellé Bezoard; ainsi il sera d'orénavant de la prudence des Medecins d'expliquer dans leur Ordonnances ceux qu'ils desirent & celui qui convient aux malades; je ne dirai rien ici de toutes ces sortes de Bezoards, en ayant traité de chacun en leur particulier.

Bezoard composé.

Sur la Gomme d'Acajoux.

LA Gomme d'Acajoux est une Gomme rougeâtre, claire & transparente, assez semblable à la Gomme Turique, & même pourroit servir aux mêmes usages, si elle nous estoit connue; elle vient des Isles & découle des Arbres portans les Acajoux, ainsi que la Gomme qui découle des Ceriziers, & autres arbres fruitiers.

Sur la Racine d'Aninga.

LA Racine d'Aninga est une Racine qui croît dans les Isles; elle est assez semblable à la Squine, c'est de la décoction de cette Racine dont les Ameriquains se servent pour clarifier les Sucres, au lieu de Sublimé & d'Arcenic, dont ils se servoient autrefois avant qu'ils eussent la connoissance de cette Racine; je n'aurois pas avancé que les Ameriquains se servent de Sublimé & d'Arcenic, si Monsieur de Surian ne me l'avoit assuré.

Sur l'Huile d'Assalise-Phœnix.

L'Huile d'Assalise-Phœnix est une huile roussâtre que l'on tire de certains Vers que l'on trouve dans le bois pourry d'une espece de Palmiste; ces Vers ne sont qu'en petit ploton de graisse, & est fort propre pour les Sciatiques, rétractions de nerfs: on nous apporte aussi des Isles de l'huile d'Anoli fort propre pour faire croître & friser les cheveux, & pour résoudre les loupes; mais comme Monsieur Surian espere en donner une Histoire generale au public, c'est pour ce sujet que je n'en dirai rien ici, aussi-bien que de tout le reste des noms qui se trouveront dans mon Catalogue.

Huile d'Anoli.

Les Anolis sont des especes de Lezards connus dans les Isles.

Sur le Sel Polycreste.

AYant traité au long dans mon Livre à la page 76. au Chapitre du Sel Polycreste, la maniere de faire & connoître le vrai Sel Polycreste d'avec le contrefait; mais comme journellement on découvre & l'on apprend les malversations qui se commettent aux faits des Drogues, je me suis trouvé obligé de publier un abus qui se fait presentement au sujet du Sel de Polycreste, qui est que certains Distilateurs vendent impunément dans Paris aux Epiciers, Apothiquaires, Chirurgiens & autres, la tête morte, de l'eau forte d'Alun pour du Sel de Polycreste, ce qui est un abus bien grand auquel on doit obvier; & comme la connoissance est difficile & que je suis las de publier ces abus, je prie ceux qui auront besoin de Sel Polycreste & autres Drogues sujetes à être sophistiquées, de ne les acheter que d'honnestes Marchands.

Sur le Foye d'Antimoine.

LEs Auteurs Chymiques qui ont traité du Foye d'Antimoine, ont tous dit qu'il falloit se servir d'Antimoine bien éguillé pour faire cette operation, je l'ai dit aussi-bien qu'eux : Mais ayant depuis remarqué & éprouvé que l'Antimoine mineral, c'est à-dire, tel qu'il sort de la Mine, faisoit de plus beau Foye d'Antimoine que l'Antimoine fondu ou en éguille; mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est qu'il revient à davantage, ainsi cet Antimoine mineral ne peut servir qu'aux curieux & à ceux qui préferent la bonne marchandise à leur interest propre : lorsque ce Foye d'Antimoine est bien préparé, il est luisant & la poudre d'un tres-beau rouge, & si l'on n'est point sujet à le manquer, sur tout lorsque le Salpestre a esté bien seiché, & l'Antimoine bien choisi. Si je n'avois fait plusieurs fois du Foye d'Antimoine avec de l'Antimoine mineral, je ne l'aurois pas avancé, & j'en ai que je garde pour le faire voir à ceux qui auront peine à me croire aussi-bien que de le préparer quand on le trouvera à propos, & par ce moyen on évitera de le faire comme du Machefer, comme il est arrivé à de certains Chimistes qu'il n'est pas besoin de nommer.

Sur le Reagal ou Arcenic jaune.

AYant obmis à traiter du Reagal ou Reisgar ou Arcenic jaune dans mon premier livre, cela me donne sujet d'en parler ici.

Le Reagal est une Pierre jaune tout-à-fait semblable à l'Arcenic blanc, n'y ayant que la couleur qui en fait la difference, ce qui a donné sujet de l'appeller Arcenic jaune, en mon particulier je n'ai pas encore pû sçavoir ce que ce pouvoit estre non plus que l'Arcenic blanc; neanmoins il est facile de juger que c'est aussi une composition : au reste l'Arcenic jaune ou Reagal est fort peu usité par les Chirurgiens & les Maréchaux, & c'est

& c'eſt une Drogue ſi peu en uſage, qu'il ſe conſumera un millier d'Arcenic blanc contre dix livres de jaune : j'avertirai en paſſant que c'eſt un poiſon auſſi dangereux que l'Arcenic blanc, ce qui fera que ceux qui en vendront, prendront garde à qui ils le donneront ; à l'égard de ſon choix, il n'en a pas d'autre que d'eſtre haut en couleur, luiſant & en gros morceaux, le menu n'eſtant recherché de perſonne.

Sur la Gomme de Chibou ou de Gommier d'Amerique.

LA Gomme de Chibou eſt cette même Gomme ou Raiſine, dont j'ai traité dans mon Livre à la page 262. ſous le nom de Galipot d'Amerique : Cette Gomme ſort d'un grand Arbre, ainſi que je l'ai décrit, appellé des Ameriquains Gommier, à cauſe de la grande abondance de Gomme qu'il jette, ce qui m'a donné occaſion d'appeller cette Raiſine ou Gomme, Gomme de Gommier des Iſles d'Amerique ; en ayant parlé aſſez au long, c'eſt ce qui fera que je n'en dirai rien ici, ſinon que les feuilles dont j'ai dit n'en ſçavoir pas le nom, ſont de grandes & larges feuilles d'un Arbre appellé Cachibou, dont les Ameriquains & Sauvages ſe ſervent à pluſieurs ouvrages, principalement pour mettre dans leurs paniers d'Aromats, pour empêcher que l'eau n'entre dedans ; & l'on doit eſtre encore averti de n'acheter cette Gomme pour la vraie Gomme Elemi des Indes d'Eſpagne, la veritable eſtant verdaſtre, mollaſſe & odorante, & ce Galipot eſt blanc & ſec, & auſſi aſſez aromatique. Outre la Gomme, il y a auſſi la Raiſine, qui eſt claire & tranſparante, & tres-belle, mais peu connue en France. Raiſine de Chibou.

Sur la Lacque fine.

J'Ay dit dans mon Livre à la page 34. que la Lacque fine de Venize eſtoit une Pâte faite du ventre des os de Seche & autres ; mais le ſieur Langlois le plus habile homme qu'il y ait jamais eu pour la perfection de cette riche marchandiſe, m'a avoué qu'il ne ſe ſervoit que de Cochenille pour faire la Lacque, en un mot, qu'après avoir tiré de la Cochenille Meſtec le premier Carmin du reſte il en faiſoit de la Lacque ; c'eſt pourquoi il ne faut plus s'étonner ſi la Lacque fine du ſieur Langlois ſurpaſſe en tout celle de Venize, & c'eſt à lui ſeul à qui on a l'obligation de ſe pouvoir paſſer de celle de Venize.

Sur l'Aloës Hepatique.

J'Ay dit dans mon Livre à la page 299. que l'on devoit rejetter de la Medecine l'Aloës Hepatique ou en gourde, à cauſe de ſon odeur puante ; mais on doit encore plus le rejetter à cauſe que la plûpart n'eſt qu'un mélange de Gommes diſſoutes dans le ſuc d'Aloës ; la plûpart de ces ſortes d'Aloës viennent des Iſles, ſur tout de celle de la Barbade, ce qui a donné occaſion à quelques-uns d'appeller cette drogue Aloës de la Barbade.

Sur la Calchiſte de Saint Chriſtophe.

LA Calchiſte de ſaint Chriſtophe eſt toute differente de celle que nous vendons ordinairement, eſtant moins rouge, au contraire eſt verdâtre comme un vitriol à demi calciné ; c'eſt cette Calchiſte que l'on commence à vendre en differents endroits de France, comme à Marſeille, Paris, Roüen & autres, au lieu de la vraie Calchiſte.

Sur la Cochenille.

A L'égard de la Cochenille Meſtec, on ne ſera point ſurpris ſi je n'en parle point ici, n'ayant rien pû ſçavoir de plus poſitif que ce que le ſieur Rouſſeau m'en a écrit ainſi. Il eſt neceſſaire d'attendre que le R. P. Plumier ſoit revenu de ſon voyage, pour ſçavoir s'il pourra confirmer ce qu'il a avancé, ou ſi ce que le ſieur Rouſſeau m'a mandé ſera autoriſé ; & comme il n'y a eu que ce ſeul article qui m'aye eſté conteſté dans tout mon Ouvrage, je prie ceux qui en auront quelque nouvelle certaine, ſçavoir ſi la Cochenille Meſtec eſt animal ou graine, de me le faire ſçavoir, tant pour faire part au public, que pour que je puiſſe ſçavoir ce que ce puis eſtre que cette riche & précieuſe Marchandiſe.

Par un Livre mis au jour depuis peu, il eſt dit que le mot de Cochenille ſignifie un ver gris qui vient des Indes ; cela ne ſe peut ſoûtenir, puiſque le mot de Cocquenille ou Cochenille eſt Eſpagnole, & ne ſignifie autre choſe que petite graine, le dérivant de *Coccus*, qui ſignifie graine ; auſſi-bien que de dire qu'elle vient des Indes : Il ſembleroit qu'il y auroit de la Cochenille Meſtec dans toutes les Indes, ce qui n'eſt pas, puiſque cette Cochenille ne vient que de la Nouvelle-Eſpagne.

Le même Auteur ſe trompe auſſi, quand il dit que la Cochenille Campeſchanne & la Silveſtre eſt la même choſe, ce que je ne déciderai ici en ayant traité aſſez au long au Chapitre de la Cochenille Meſtec.

Sur les differentes ſortes de Cinabres.

IL y a tant de ſorte de Cinabres naturels, que j'aurois aſſez de peine à les pouvoir tous expliquer ; neanmoins je dirai, qu'outre ceux dont j'ai traité dans mon Livre, il y a celui de Carinthe, d'Armenie & de Saint Chriſtophe, mais tous inferieurs à celui d'Eſpagne : c'eſt pourquoi ceux qui auront beſoin de cette riche marchandiſe, s'attacheront à celui d'Eſpagne, ayant les matques que j'ai décrites à la page 16. Chapitre XXVII. & non à tous les autres, eſtans moindres.

Sur la difference qu'il y a entre l'eau de Naſle & l'eau de fleurs d'Orange.

ON remarquera que je n'ai fait dans mon Livre aucune difference entre l'eau de Naſle & l'eau de fleurs d'Orange, auſſi bien que tous ceux qui en ont écrit avant moi ; neanmoins la difference en eſt aſſez grande, l'une eſtant faite des fleurs telles qu'elles ſont cueillies de l'arbre, & l'eau de Naſle n'eſt que l'eau tirée des feuilles blanches des fleurs d'Oranges : ainſi la vraie eau de Naſle eſt bien plus douce & agreable que l'eau de fleur d'Orange ordinaire, ainſi plus chete.

Sur l'Amidon.

LA cherté des bleds des années paſſées 1693. & 1694. nous ayans obligé de faire venir des Amidons d'Hollande, par le haut prix que ſe vendoit celui de Paris ; neanmoins de quelque cherté que fût l'Ami-

don de Paris, on le préferoit à celui d'Hollande & autres endroits, eſtant en gros pains qui ſe réduiſent d'abord que l'on les manie en petites éguilles fort menues & dures, qui en cela eſt contraire à celui de Paris, qui eſt blanc, tendre, friable & en moyens morceaux, principalement quand il a eſté ſeiché au Soleil; cet avis ne peut ſervir que pour confirmer ce que j'ai avancé, que l'Amidon de Paris ſurpaſſoit en beauté & bonté tous ceux des autres endroits.

Sur la Fleur d'Airain.

LA Fleur d'Airain eſt une Drogue ſi peu en uſage en France, que je n'en aurois pas parlé ſi elle n'eſtoit compriſe dans le dernier Tarif des Apothiquaires, & je ſuis certain que l'on feroit bien tous les Apothiquaires du Royaume ſans que l'on en pût trouver de la veritable, ainſi que Mathiole la demande, & je ne puis comprendre comment ceux qui ont voulu réformer le premier Tarif qui a eſté fait en preſence de Monſieur le Lieutenant General de Police, de quatre Medecins de la Faculté, & de quatre Apothiquaires, où il n'eſt fait aucune mention de fleurs d'Airain, de fleurs de Verdet, d'Huile de petit Cuimin, & autres Drogues inconnues, auſſi bien que de pluſieurs articles qui ſont à des prix ſi hauts, que les deux Livres ne vallent pas ce qu'ils mettent l'once; par exemple, la Cendre gravelée à quinze ſols l'once, ainſi du reſte, à quoi il ſeroit en quelque maniere neceſſaire de remedier, le public y eſtant intereſſé, & la conſcience engagée de ceux qui les debitent à ces ſortes de prix-là. Pour revenir à la fleur d'Airain, Mathiole dit dans ſon Livre à la page 707. que c'eſt des petits boulets qui s'élevent du Cuivre lorſque l'on le fond, par le moyen de l'eau froide que l'on jette deſſus: mais comme je croi que la dépenſe en ſeroit grande & de peu d'utilité, c'eſt pour ce ſujet que je n'en ai jamais voulu faire, laiſſant cette operation à ceux qui en auront beſoin. Ceux qui en deſireront ſçavoir davantage, pourront avoir recours audit Livre de Mathiole à la page ci-deſſus.

A l'égard de la fleur de Verdet, je ne ſçai ce que c'eſt, & ſi je m'en ſuis enquis à des perſonnes qui le devroient ſçavoir, & ſi jamais je ne l'ai pû apprendre, auſſi bien que l'Huile de petit Cuimin, à moins que ce ne ſoit l'huile de la ſemence de Siſeli, ou d'Ammi ou autres ſemblables.

Sur la Graine d'Ecarlate.

AYant traité aſſez au long de la graine d'Ecarlate dans mon premier Livre, c'eſt ce qui fera que je ne parletai ici que de la maniere dont on la prépare pour la garder, auſſi-bien que ſon paſtel ſi peu connu dans la Medecine. Les Portugais, Eſpagnols, Provençaux, Languedociens & autres qui recueillent cette Marchandiſe, ont ſoin de la paſſer dans le vinaigre pour faire mourir nombre de petits vers preſque imperceptibles, & enſuite l'expoſent au Soleil juſqu'à ce qu'elle ſoit bien ſeiche, car ſi elle n'eſtoit bien paſſée dans le vinaigre en ſeichant, il en ſortiroit une ſi grande quantité de Vers ou petits Moucherons, que cela eſt preſque incroyable; c'eſt ce qui fait que la plûpart de la graine d'Ecarlate que nous vendons n'eſt que des coques vuides & trouées, cela arrive auſſi en vieilliſſant, d'autant que le paſtel qui eſt dedans (qui n'eſt, comme j'ai déja dit, que de petits vers) ſe mange en lui-même & devient en poudre blanchâtre, & enſuite à rien du tout; voilà les deux accidens qui rendent la graine d'Ecarlate défectueuſe & hors de vente, l'une pour n'avoir pas été bien préparée, & l'autre pour être ſurannée. Il eſt à remarquer que j'ai dit à l'article du Paſtel, que l'on devoit rejetter celui qui étoit humide & qui ſentoit le vinaigre, cela eſt fort juſte pour les raiſons que j'ai citées, neanmoins on ſera averti qu'il n'y a point de Paſtel qui n'ait été aſpergé de vinaigre pour tuer les vers, car autrement il ſe convertiroit en petits moucherons; mais ce qu'il faut remarquer, c'eſt qu'il ſoit bien ſec & ſentant tres peu le vinaigre, alors ce ſera une marque qu'il aura été peu chargé de vinaigre & bien ſeiché au feu, car l'on ne trempe pas le Paſtel dans le vinaigre, ni on ne le ſeiche au Soleil comme la graine d'Ecarlate, mais ſur un feu de charbon, & le remuant toûjours & le plus promptement que faire ſe peut. Etant ſur le chapitre de la graine d'Ecarlate, il eſt bon que je faſſe remarquer l'abus qu'il y a d'appeller ces petites coques du nom de graine, puiſque ce ne ſont que des petites veſſies qui ſe forment ſur les feuilles & écorces des petits arbriſſeaux fort connus au pays ci-deſſus; & pour preuve de ce que j'avance, je rapporterai ce que Monſieur le premier Medecin m'en a écrit le 22. Decembre 1694. Le Kermes n'eſt point une graine, mais la coque d'un vermiſſeau qui la fait naître en piquant l'écorce de l'Ilex ſur laquelle elle ſe trouve & s'enferme dans le ſuc qui en ſort, comme les vers qui font paroître les noix de Galles ſur les Rouvres, & les fauſſes noix de Galles ſur les feuilles de Chêne: la graine ou fruit de l'Ilex qui porte l'Ecarlate n'eſt point le Kermes, mais un Gland comme aux autres Ilex, cela eſt inconteſtable; ainſi on ne doit plus appeller le Kermes du nom de graine, mais de celui de coques ou de veſſies.

Sur les Pierres d'Ecreviſſes.

J'Ai dit dans mon Livre à la page 95. Chapitre des Ecreviſſes, que je n'avois pû découvrir ce que c'étoit au vrai que les Pierres d'Ecreviſſes: mais à preſent on peut être certain que ce que nous vendons ſous le nom d'yeux d'Ecreviſſes, ou d'*Oculi Cancri*, n'eſt autre choſe que les Pierres qui ſe trouvent dans la tête des Ecreviſſes des Indes Orientales, d'où les Hollandois les apportent; & la grande quantité que nous voyons ne doit point nous ſurprendre, d'autant qu'il y a des tems qu'il ſe trouve une ſi furieuſe quantité de ces Pierres au bord des Rivieres, & même de la Mer, qu'elles y ſont auſſi frequentes que le ſable, enſorte que l'on les y ramaſſe à poignée, ce qui provient des Ecreviſſes de ces quartiers, qui ſont fort ſujettes à ces ſortes de Pierres, où elles ſe déchargent en Decembre & Janvier, qui eſt le fort de l'Eté des Indes: Et pour prouver ce que j'avance, Monſieur de Surian Medecin de Marſeille, dont j'ai ci-devant parlé, m'a aſſuré en avoir fait ramaſſer dans les Iſles par ſon Negre, plus de cinquante livres en une journée; & toute la difference qu'il y a des *Oculi Cancri* des Indes Orientales, d'avec ceux des Indes Occidentales, c'eſt que ces derniers ſont plus gros.

Sur le Zainc en gros pain.

DEpuis quelques années on nous envoye d'Hollande & même d'Angleterre, un Zainc en gros pain, qui n'eſt autre choſe que ce que les Allemands appellent *Beauter*, & les Flamands *Speauter*; & ce Zainc eſt du Zainc mineral fondu & mis en pain: quoi qu'il en ſoit, c'eſt une Marchandiſe qui eſt extré-

ment contraire aux Ouvriers, comme aux Fondeurs, Potiers d'étain & autres ; car au lieu que le Zainc en petit pain ou en barre leur eſt extrémement propre & neceſſaire, celui en gros pain leur eſt préjudiciable, d'autant qu'il gâte tous leurs ouvrages : Ainſi les Marchands ſeront avertis de ne point faire venir, ni achetter, ni vendre du Zainc en gros pain, n'étant propre à rien, ſi ce n'eſt pour ceux qui cherchent la Pierre Philoſophale, qui ſont fort curieux du Zainc mineral ; ce Zainc eſt ſi inferieur, que lorſque vous le fondez il s'évapore un ſouphre puant & dangereux, ſi bien que ſi vous mettez une livre de ce Zainc dans un creuſet, vous n'en retirez pas une demie livre, & ſi il eſt extrémement difficile à fondre.

Sur le Blanc de Balaine.

J'Ai dit dans mon Livre à la page 75. chapitre de la Balaine, que le Blanc de Balaine mal à propos appellé *Sperma Ceti*, ou *Nature de Balaine*, étoit fort peu uſité en Medecine, ce qui eſt contraire des Allemands qui s'en ſervent beaucoup avec heureux ſuccez contre pluſieurs maladies, principalement pour la Plureſie & autres. Voyez Scroder & autres Auteurs Allemands qui en traitent aſſez au long.

Sur la Pierre de Verolle & autres Pierres, dont je n'ai fait aucune mention ni dans mon premier Livre, ni dans mon petit Catalogue.

LA Pierre de Verolle eſt une eſpece de Caillou verdâtre rempli de petites boſſes auſſi verdâtres, mais plus éclair & diſpoſé comme des grains de Verole, d'où apparemment lui eſt venu ſon nom, & d'autres veulent qu'il lui vienne des grandes qualitez que l'on lui attribue, d'être extrémement propre pour empêcher d'être marqué de la petite Verole ; quoi qu'il en ſoit, cette Pierre eſt fort rare & fort eſtimée : J'ai encore quantité d'autres Pierres de differentes figures & couleurs, comme le Lapis Conchites, Aſtroïtes, Obſtracites, la Pierre de Croix de la Tête de Balaine, la Corne d'Ammon, la Pierre d'Iris, dont M. Vvormes & autres Auteurs parlent, & dont je ne ferai aucune mention, étant peu uſitée.

Sur la Gomme de Senega.

J'Ai fait remarquer dans mon Livre à la page 243. que cette Gomme nous étoit apportée au Senega par les Noirs ou les Blancs, qui viennent des Montagnes, ſans autre explication : mais ayant lû le Voyage du Sieur le Maire, j'ai crû être à propos de rapporter ce qu'il a écrit de cette Marchandiſe à la page 67. en ces termes.

C'eſt de ces Maures que nous avons la Gomme Arabique. Ils la cueillent dans les Deſerts de la *Lybie* interieure. Elle croît aux Arbres qui la portent, comme celle qui vient aux Cériſiers & aux Pruniers en France. Ils la viennent vendre un mois ou ſix ſemaines avant l'inondation du Niger.

On leur donne en échange du Drap bleu, de la Toille de la même couleur, & quelque peu de Fer. Ils viennent de cinq & ſix cens lieues dans les terres, pour apporter, l'un un demi quintal de Gomme, & l'autre plus ou moins. Ils ſont tous nuds ſur leurs Chameaux & Bœufs, dont ils ſe ſervent auſſi ſouvent à apporter leurs marchandiſes. Les plus conſiderables d'entr'eux ont une eſpece de Manteau fait de peau fourée, qui reſſemble aſſez à la Chappe de nos Chantres. Les autres n'ont qu'une méchante piece de cuir qui cache leur nudité. Ils ne ſe nourriſſent tous que de lait & de Gomme qu'ils font diſſoudre dedans.

On a accoûtumé de les nourrir en partie, lorſqu'ils viennent pour trafiquer. On achette leurs bœufs exprés, afin de les en nourrir : mais ils les égorgent eux-mêmes, autrement ils n'en mangeroient pas, & il y a des perſonnes entr'eux deſtinées à cela. Quoi qu'ils ayent beaucoup de beſtiaux, ils en mangent rarement, ſi ce n'eſt lorſqu'ils les voyent près à mourir de maladie ou de vieilleſſe.

C'eſt une peine incroyable que celle de negocier avec eux, car il y a toûjours de leur côté ou tromperie, ou inſulte ; comme le trafic ſe fait ſur le bord de la Riviere, ils ne fourbent pas ſi facilement, parce qu'on embarque la Marchandiſe à meſure qu'on la reçoit d'eux. Le commerce ſe fait au mois de May & de Juin, à trente lieues au deſſus de l'Habitation.

Lorſque tout eſt fini, ils vous chantent mille injures ; & s'ils attrapent quelques François ou d'autres Blancs, ils les tuent en repreſailles d'une querelle paſſée de vingt années. Il y a deux mois qu'ils ont pris un Matelot qui ſçait l'Arabe, & qu'un des Capitaines de la Compagnie avoit envoyé à *Arguin*, & ils ne demandent pas moins que de cinquante Eſclaves en Echange.

EXPLICATIONS DE QUELQUES NOMS PEU USITEZ, DE'CRITS dans mon Catalogue.

ABRUS Alpini, ſont ces petits poids rouges qui viennent de l'Amerique.

Aldabac, eſt une Gomme qui ſe rencontre quelquefois dans la Raiſine de la Caline rouge.

Alcebram, eſt l'écorce de la racine d'Eſule.

Amurca, eſt ce que nous appellons feſſe ou lie d'Huile.

Anthera, eſt le jaune qui eſt dans le milieu de la Roſe.

Arnabo, eſt le Zedoare.

Adarca, eſt une écume ſalée qui n'eſt plus en uſage.

Aquila alba, eſt le Mercure doux.

Arbre de ſaint Thomas ou Arbre ſaint, eſt le Macer.

Arbre de Dianne, eſt une operation de Chymie, décrite dans Monſieur l'Emery.

Aujubin ſont ces gros Raiſins qui viennent de Frontignan que l'on vend pour raiſins de Damas.

Antigorium, eſt l'Azur ou gros émail dont ſe ſervent les Fayanciers pour peindre leur fayance.

Aſſourou, eſt le bois d'Inde.

BAlſamum Guilliadinſe, eſt ſelon quelques-uns le Baume de Judée.

Baûme du terrain du Saint Eſprit, de Pernambouc, de Rio, de Janeyro, de ſaint Vincent, de ſaint Domingue, des Handures ou Hondures, eſt le Baûme de Capau.

Beringi ou Berungi, eſt ſelon quelques-uns les *Cubebes*, & d'autres la Semence de Roquette.
Bdegar, eſt l'épine blanche.
Biſtre, eſt la ſuye luiſante & dure des cheminées dont ſe ſervent les Peintres.
Bouchet, eſt l'Hipocras d'eau.
Bellerici ou Belliculi, eſt le nombril Marin.
Blatta bizantia, eſt l'ongle odorant.
Bois de Caleatour, eſt une ſorte de breſil.
Bois de Lette, eſt un bois rougeâtre & dure, dont les Sauvages font leurs arcs.
Bois petrifié, eſt le bois de ſaint Machaire.

Cire de Guinée, eſt une cire rougeâtre, peu connue en France.
Cyperus du Nil, eſt un ſouchet de la moelle duquel on ſe ſervoit autrefois à faire du papier, c'eſt pourquoy il étoit appellé *Papyrus*, dont eſt venu le nom de Papier.
Cyphi Thymiama, ſont les Trochiſques de Cyphi.

Eau de Mille-Fleurs, eſt l'eau diſtilée de la fiante de cheval, ſuivant le rapport de Monſieur de Suriam.
Ecume de ver ou de verrerie, eſt le ſel de verre.
Eſſence de Cocai, eſt de l'eſprit de vin alkooliſé du Baûme du Tolu & Copau diſſout enſemble.

Fel de Verre, eſt le Sel de verre.
Fruit d'Acatia d'Egypte, ſont les fruits ou gouſſes, qui eſt de ce que l'on fait l'Acatia vera.
Fruit ou grand Gorganne des Iſles.
Fuſt de Geroſle des Hollandois, eſt ce que nous appellons tête de Geroſle.

Gip, eſt le Talc de plâtre.
Gith, eſt la Nigelle Romaine.

Huile de Canelle ſauvage, eſt l'huile de la Canelle Matte ou du Caſſia lignea.
Hirculus, eſt le Bouquain eſpece de Nard celtique.
Hydragire, eſt le Vif-argent.
Huile petit Cumain, *voyez* à la fleur d'Airain.
Huile Punique, eſt l'huile de Palme.

Indigo lauro eſt l'Indigo des Iſles.
Idtio-colle, eſt la Colle de poiſſon.

La Serpitium eſt ſelon quelques-uns le Benjoin.
Laudanum liquide, eſt l'extrait liquide de l'Opium.

Mekin, eſt le Gingembre.
Mellade, eſt le Tereniabin.

Nouga blanc & rouge, eſt une pâte faite d'amende & de miel.
Narcapthum, eſt ſelonquelques-uns l'Encens, d'autre le Storax, d'autre le Benjoin & autres.

Piment des Hollandois, eſt la fleur de Geroſle.

Racine d'Epecoanne, eſt l'Ipecacuauha.

Tendrune, eſt le ſel de verre.
Tourou d'Alican, eſt une Pâte à peu prés comme le Nouga qui vient d'Eſpagne.

CERTIFICAT DE MONSIEUR FAGON PREMIER MEDECIN de Sa Majeſté.

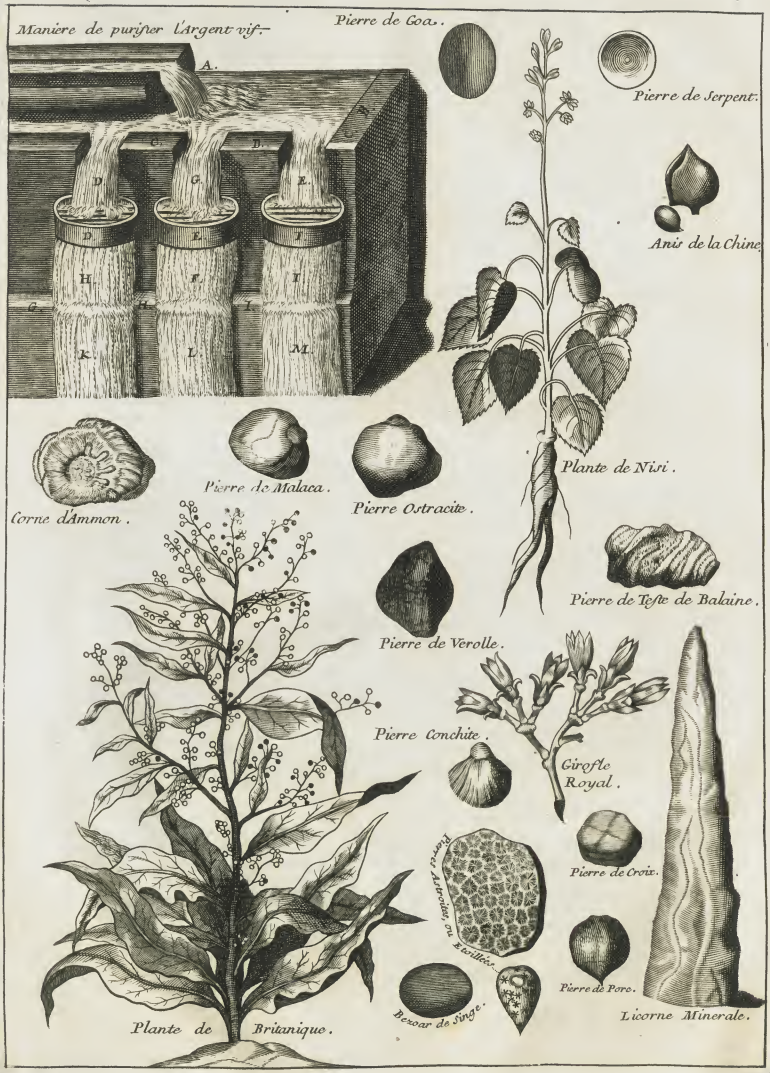
Nous Conſeiller du Roy en ſes Conſeils d'Etat & Privé, Premier Medecin de Sa Majeſté, ayant été informé, que le grand nombre & la beauté des Drogues que le Sieur Pomet Marchand Epicier & Droguiſte à Paris, avoit apportée & fait voir dans le Jardin Royal pendant les Leçons qui y ont été faites ces jours paſſez, avoient excité la curioſité de la plûpart de ceux qui s'y étoient trouvez, & leur faiſoient ſouhaiter, pour en être plus particulierement inſtruits, de pouvoir encore recevoir les mêmes Drogues dans la maiſon dudit Sieur Pomet; Nous avons crû qu'il étoit de notre devoir d'autoriſer le zele qu'il a pour le bien public, & de lui permettre de montrer & faire connoître ſes Drogues à tous ceux qui ſe préſenteront chez lui pour profiter de ſa bonne volonté & s'inſtruire à fond de la matiere Medecinale dont la connoiſſance parfaite eſt une des plus neceſſaires à tous ceux qui ſe préparent à l'exercice de la Medecine; En foy de quoy Nous avons ſigné la préſente Permiſſion, & fait appoſer le cachet de nos Armes. Fait à Trianon, le Roy y étant, le huitiéme jour d'Aouſt mil ſix cens quatre-vingt-quatorze.

Signé, FAGON.

Approbation de Monſieur de Saint-Yon, Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, Medecin ordinaire de Sa Majeſté, & Profeſſeur au Jardin Royal de Paris.

Ayant été préſent à la Démonſtration de toutes les Drogues que le Sieur Pomet a fait cette année au Jardin du Roy, je puis aſſurer que rien n'eſt plus utile au Public, que l'impreſſion de ce Livre, il fera plaiſir aux Sçavans, & éclaircira les ignorans; en mon particulier, je puis certifier que rien ne m'a plus touché que cette nouvelle découverte. Fait à Pais ce 30. Decembre 1694.

Signé, DE SAINT-YON.


Manière de purifier l'Argent vif.
A.
B.
C.
D.
E.
F.
G.
H.
I.
K.
L.
M.
Pierre de Goa.
Pierre de Serpent.
Anis de la Chine.
Plante de Nisi.
Pierre de Malaca.
Corne d'Ammon.
Pierre Ostracite.
Pierre de Teste de Baleine.
Pierre de Verolle.
Pierre Conchite.
Girofle Royal.
Pierre de Croix.
Pierre de Porc.
Licorne Minerale.
Bezoar de Singe.
Plante de Britannique.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES,

TRAITANT DES PLANTES, des Animaux, des Mineraux, ou de leurs parties, & generalement de toutes les Marchandiſes ſimples, ou compoſées, que les Marchands Droguiſtes & Eſpiciers doivent ordinairement avoir & peuvent vendre dans leurs Boutiques & Magazins.

LIVRE PREMIER.

Des Semences.

PREFACE.

CE que nous appellons Graine, ou Semence, eſt la partie de la Plante qui naiſt aprés la fleur; mais comme la ſemence en eſt ordinairement la plus noble partie, & que c'eſt par elle qu'elle renaiſt, l'on ne ſçauroit trop s'étudier à la bien connoiſtre, ce qui n'eſt pas facile, tant à cauſe de la diverſité des eſpeces, que parce qu'il y en a qui approchent beaucoup en figure & en autres marques les unes des autres.

J'oſe bien dire qu'à moins de les paſſer ſouvent par les mains, la connoiſſance que l'on en peut avoir d'ailleurs eſt bien toſt perduë, c'eſt pourquoy je conſeille à ceux qui ont beſoin d'acheter des Graines, de s'adreſſer aux plus habiles & honneſtes Marchands qui en font commerce, & non pas à ceux qui les vendent ordinairement, & qui n'ayans ny étude ny experience, vendent le plus ſouvent ce qu'ils ne connoiſſent pas, & une graine pour l'autre, donnant des vieilles pour des nouvelles, & des froides pour des chaudes, &c. pourveu que leur figure en approche.

Mais comme il ſeroit impoſſible d'entrer dans le détail de toutes les Graines ou Semences, je me contenteray de celles qui ſont une partie de mon negoce, que je vais décrire avec le plus de ſoin & d'exactitude qu'il me ſera poſſible.

CHAPITRE PREMIER.

Du Semen contra Vermes.

LE SEMEN CONTRA VERMES a pris ſon nom de ſa principale vertu, qui eſt de faire mourir les vers qui s'engendrent dans le corps humain, & ſur tout dans celuy des petits enfans (nous l'appellons auſſi Santoline, ou Xantoline, *Semen ſanctum*, *Semen ſantonicum*, Semencine, Barbotine, ou poudre à vers.) C'eſt une petite graine que les Perſans envoyent annuellement dans leurs * Caravannes à Alep, à Alexandrette, & à Smirne, d'où nous la tirons par les voyes d'Holande, d'Angleterre & de Marſeille.

* Caravanne eſt une aſſemblée d'hommes, conduiſãs pluſieurs chevaux, chameaux, & autres animaux chargez de diverſes Marchandiſes, qui partent de Perſe, une ou deux fois l'année, pour differens endroits du Levant.

La Plante qui porte le Semen contra, a ſes feüilles ſi petites, qu'il eſt aſſez difficile de les ſeparer d'avec ſa graine, c'eſt pourquoy ceux du Royaume de Boutan y employent des paniers propres à la vaner, pour en ſeparer les feüilles qui volent en pouſſiere. Quelques Auteurs diſent que le Semen contra eſt la graine d'une eſpece d'Abſinthe que quelques-uns ont appellé Santonique, parce qu'il en croît en Xaintonge, ce que je ne veux conteſter, n'en ayant pû apprendre autre choſe quelque diligence que j'aye fait, ſinon que celuy que nous vendons croît en Perſe, & aux confins de la Moſcovie, comme des lettres que j'ay receu de divers endroits me l'ont aſſuré, à quoy j'ay bien voulu ajoûter ce qu'en a écrit Mr Tavernier dans le ſecond Tome de ſes Voyages, à la page 384. en ces termes.

» Pour ce qui eſt de la Semencine, ou poudre à vers, on ne peut pas la recueillir
» comme on fait les autres graines; c'eſt une herbe qui croît dans les prez, &
» qu'il faut laiſſer murir, & le mal eſt que lors qu'elle approche de ſa maturité,
» le vent en fait tomber une grande partie entre les herbes où elle ſe perd; c'eſt
» ce qui la rend chere. Comme on n'oſe la toucher de la main, parce qu'elle en
» ſeroit plûtoſt gaſtée, & que meſme, quand on en fait la montre, on la prend
» dans une écuelle; lors qu'on veut recueillir ce qui eſt demeuré de reſte dans l'épy,
» voicy de quelle adreſſe on ſe ſert; ils ont deux paniers à anses & en marchant

dans ces prez, ils font aller un des paniers de la droite à la gauche, & l'autre de la gauche à la droite, comme s'ils fauchoient l'herbe, laquelle toutefois ils ne prennent que par le haut, c'eſt à dire par l'épy, & toute la graine tombe ainſi dans ces paniers. Il croît auſſi de la Semencine dans la Province de Kerman, mais elle n'eſt pas ſi bonne que celle de Boutan, où on n'en recueille guere que ce qu'il en faut pour le païs. Cette Graine n'eſt pas ſeulement pour chaſſer les vers du corps des enfans, mais les Perſans & tous les peuples qui ſont vers le Nord, & meſme les Anglois & les Holandois s'en ſervent comme d'anis pour mettre dans les dragées.

Quoy qu'il en ſoit, on choiſira le Semen contra bien nourry, verdâtre, d'une bonne odeur, & le plus net que l'on pourra, car il eſt fort ſujet à eſtre augmenté de petits corps étrangers qui luy cauſent un gros decher, & en augmentent de beaucoup le prix. Il faut prendre garde qu'il n'ait point eſté verdi, & que ce ne ſoit de la ſemence * d'Auronne laquelle on luy ſubſtituë aſſez ſouvent, ce qui ſera facile à connoiſtre, en ce que le Semen contra eſt paſſablement gros, longuet, & verdâtre, & que la ſemence d'Auronne eſt legere, jaunâtre, reſſemblant plûtoſt à de la petite paille coupée bien menuë qu'à de la graine, & de plus c'eſt que le Semen contra eſt plus amer & plus aromatique que n'eſt cette ſemence.

Le Semen contra eſt ſi familier, qu'il n'eſt pas neceſſaire d'en marquer l'uſage, ſon amertume eſt cauſe, que l'on le couvre de ſucre, & qu'on en fait ce que nous appellons Barbotine, ou Semen contra, en dragées.

* L'Auronne que les Latins appellent *Abrotanum*, eſt une petite plante fort commune, y ayant peu de jardins, où l'on ne la trouve; on la diſtingue en maſle & femelle. Quelques-uns ont donné auſſi à la graine de l'Auronne le nom de Barbotine, auſſi bien qu'au Semen contra.

CHAPITRE II.

Du Choüan.

LE CHOÜAN eſt une petite graine legere, d'un verd jaunâtre, d'un gouſt tant ſoit peu ſalé, & aigrelet, & de figure aſſez ſemblable au Semen contra, excepté qu'il eſt plus gros & plus leger.

La plante qui le porte eſt baſſe & a ſa graine par petits bouquets, à peu prés comme le Semen contra.

Il m'a eſté du tout impoſſible de ſçavoir poſitivement l'endroit où croît la plante qui porte le Choüan, tout ce que j'en ay pû ſçavoir, ç'a eſté par quelques perſonnes de la ſuite de Mr de Guillerague Ambaſſadeur en Turquie pour le Roy de France, qui en firent venir à Paris avec eux, une aſſez bonne quantité.

Quoy qu'il en ſoit, il faut choiſir le Choüan verdâtre, gros, bien net, & le moins rempli de buchettes qu'on pourra le trouver.

Il n'a point d'autre uſage en France, que je ſçache, que pour faire le Carmin, & pour les Plumaciers, quoy que preſentement on s'en ſerve tres-peu.

CHAPITRE III.

Du Perſil de Macedoine.

LE PERSIL de Macedoine eſt une plante, qui reſſemble en quelque ſorte au Perſil de nos jardins, mais dont la graine eſt de beaucoup plus petite, plus longuette & pointuë, & vient par ombelles, comme le Fenoüil. Cette plante a pris ſon ſurnom du Royaume de Macedoine, où elle croiſt naturellement, & d'où l'on nous en apporte la ſemence, qui eſt la principale partie de la plante, ſeule en uſage en Medecine.

On la doit choiſir nouvelle, nette, bien nourrie, longuette, d'un verd tirant ſur le brun, d'une bonne odeur & fort aromatique, qui ſont les principales marques du veritable Perſil de Macedoine, pour lequel quelques-uns employent mal à propos la graine de nôtre Perſil, & d'autres la graine noire d'une ſorte de gros Ache que les Jardiniers nomment improprement Perſil de Macedoine. Andromache Medecin de Neron General des Legions Romaines, au temps de la guerre des Romains contre Annibal, ayant inventé la Theriaque, y fit entrer cette ſemence ſous le nom de *Petroſelinum Macedonicum*, comme eſtant fort alexitere.

On la prend ſeule le matin à jeun, en poudre, au poids d'un demi gros, dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueur convenable à la maladie.

CHAPITRE IV.

Du Seſeli de Marſeille.

LE SESELI ou Siſeleos a tiré ſon ſurnom de Marſeille, qui eſt ſon païs natal, quoy qu'il y en ait encore beaucoup en divers autres endroits de la Provence & du Languedoc ; C'eſt une plante qui paſſe pour une eſpece de Fenoüil, d'où vient que quelques Auteurs l'ont nommée *Fœniculum tortuoſum*, ou Fenoüil tortu, mais il a moins de feüilles que le Fenoüil ordinaire, & elles ne ſont pas ſi longues, ny ſa tige ſi droite, ny ſi haute ; outre qu'elle a pluſieurs nœuds, & des branches peu regulieres, étenduës en largeur vers ſes coſtez. On n'employe que ſa ſemence qui vient par ombelles, de meſme que celle de l'Aneth ; laquelle eſtant en ſa maturité, reſſemble beaucoup en figure à celle du Fenoüil ſauvage ; elle doit eſtre de moyenne groſſeur, longuette, peſante, bien nette, verdâtre, d'une bonne odeur, & d'un gouſt acre & aromatique.

Il y a pluſieurs autres ſortes de Seſeli, comme celuy de Candie, du Peloponneſe, de la Morée, d'Ethiopie, & celuy des prez ; mais comme il n'y a que la graine de celuy de Marſeille qui ſoit en uſage, je ne parleray point des autres, y ayant aſſez d'Auteurs qui en font mention.

On attribuë à la graine de Seſeli de Marſeille, des qualitez qui approchent de celles du Perſil de Macedoine.

Quelques Botaniſtes ont donné le nom de *Siler montanum*, ou Sermontain au Seſeli. Autrefois les Roulliers qui nous amenoient de la Franche-Comté, des Fromages de Berne, ou de Vachelin, & des Boëttes à mettre des confitures, nous apportoient auſſi en des petits balots, une ſemence qu'ils nommoient Seſeli, plus groſſe, & d'une plus forte odeur que celle de Marſeille, qu'ils donnoient aux jumens qui amenoient leurs marchandiſes, pour les engraiſſer, afin de les mieux vendre à Paris.

CHAPITRE V.

De l'Ammi.

L'Ammi à qui quelques-uns ont donné le nom d'Ameos, eſt une plante qui a ſes feüilles ſemblables à l'Aneth, & qui porte une tige aſſez haute; avec pluſieurs rameaux, qui ſe terminent en des mouchets garnis de fleurs blanches, aprés leſquelles vient une petite graine rondelette aſſez menuë & preſque ſemblable à des grains de ſable, d'où la plante a pris ſon nom.

Cette graine eſt la ſeule partie de la plante dont on ſe ſert; on la doit choiſir nouvelle, verdâtre, bien nourrie, d'un gouſt un peu amer, & d'une odeur aromatique, & preferer celle d'Alexandrie, ou de Crete, à celle que l'on cultive dans les jardins en quelques endroits de la France, qui n'a pas un gouſt entre l'Origan & le Thym, que l'on peut remarquer en celle d'Alexandrie & de Crete, qui en toutes choſes eſt beaucoup meilleure.

On attribuë à cette ſemence, les meſmes proprietez qu'aux deux precedentes.

CHAPITRE VI.

Du Thlaſpi.

LE THLASPI eſt une plante de la hauteur d'un pied ou environ, qui a ſes feüilles d'un verd aſſez enfoncé dans ſa couleur, de la longueur du petit doigt, larges dans leur baze, & finiſſant peu à peu en pointe; ſa tige jette quantité de rameaux chargez de fleurs blanches, aprés leſquelles naiſſent des gouſſes plates, ayans la figure des lentilles, qui contiennent chacune deux graines de couleur jaune tirant ſur le rouge, qui par ſucceſſion de temps ſe change en rouge obſcur, & plus elle vieillit plus elle noircit. Elle eſt ronde, longuette, & tant ſoit peu pointuë.

On la doit choiſir nouvelle, nette, rougeâtre, acre & mordicante, & avoir de celle qui croiſt dans les pays chauds, tels que ſont le Languedoc & la Provence. Il ne la faut pas chercher chez les Grenetiers, non plus que toute autre graine étrangere, parce qu'ils donnent aſſez ſouvent de la graine de Naſſitort, ou Creſſon Alenois, pour du Thlaſpi à ceux qui ne les connoiſſent pas.

Il y a une autre ſorte de Thlaſpi, qui a ſa tige, ſes feüilles & ſes gouſſes beaucoup plus petites, de meſme que ſa graine, laquelle eſt tout-à-fait jaune & beaucoup plus petite, quoy qu'elle ait un gouſt approchant, mais eſtant de beaucoup inferieure en vertu, on la doit rejetter. Je laiſſe à part les autres eſpeces de Thlaſpi, qui ſont hors d'uſage.

On l'eſtime propre pour la gueriſon des gouttes ſciatiques, & pour diſſoudre les calculs & les grumeaux de ſang, pris en poudre, au poids d'un demy gros, le matin à jeun.

CHAPITRE VII.

Du Daucus.

LE Daucus de Crete ou Candie, eſt une plante aſſez ſemblable aux Panais, d'où vient que quelques-uns ont crû que c'en eſtoit une eſpece; C'eſt une plante d'un pied & demi de haut, qui produit en ſes ſommitez pluſieurs mouchets garnis de fleurs blanches, d'où ſortent quantité de graines d'un verd pâle, qui ſont veluës, blanchâtres, longues & approchantes de celles du Cumin, mais elles ne ſont pas ſi longues ny ſi groſſes, ny d'une odeur auſſi forte; Au contraire leur odeur & leur gouſt ſont agreables & aromatiques, ſur tout lors qu'on les tient quelque temps dans la bouche.

Cette graine eſtant veluë retient ordinairement avec elle des petits feſtus & de la pouſſiere, qui augmente lors qu'elle vieillit, par des particules qui s'en ſeparent. Il faut la choiſir nouvelle, bien nourrie, & la plus nette qu'on pourra trouver.

On nous apporte du Daucus d'Allemagne, & des montagnes qui dépendent des Alpes, mais il n'a pas les marques, ny les bonnes qualitez de celuy de Crete, qu'on doit ſeul rechercher.

Il eſt ſingulier pour guerir ceux qui ſont attaquez de la pierre, & ceux qui ſont ſujets aux coliques venteuſes, eſtant du rang des remedes qu'on nomme lithontriptiques ou caſſe-pierres, & paſſant pour un puiſſant carminatif. On le prend en poudre au poids d'un demi gros, dans de l'eau de raves, ou dans du vin blanc, contre la pierre ou la gravelle, le matin à jeun, & dans de l'eau d'anis, de fenoüil, de rhuë, ou de noix, contre les coliques venteuſes; quelques-uns y ajoûtent un ſemblable poids de ſel d'Abſinthe.

CHAP.

CHAPITRE VIII.

Du Carui.

LE CARUI que les Latins appellent *Carum*, & les Grecs Caron, eſt une plante qui approche beaucoup de celle des Panais ſauvages, ſes feüilles ſont grandes, dentelées & diviſées en pluſieurs petites parties, de l'entre-deux deſquelles ſortent pluſieurs tiges quarrées, noüeuſes & hautes d'un pied, ou environ, pouſſant à leurs ſommitez des ombelles couvertes au commencement de fleurs blanches, qui ſe convertiſſent bien-toſt aprés en des graines qui ont aſſez de rapport à la ſemence de Perſil de jardin, à la reſerve qu'elle eſt tant ſoit peu plus obſcure & plus platte, & d'un goût plus acre & piquant.

Cette plante croît en pluſieurs endroits de nos jardins, & generalement par tout, mais comme les pays chauds ſont toûjours plus convenables pour les plantes aromatïques, c'eſt le ſujet pour lequel la ſemence de Carvi que nous debitons à Paris dans nos Boutiques nous eſt envoyée de Provence & du Languedoc.

On doit choiſir cette graine bien nourrie, nouvelle, verdâtre, d'un goût chaud, acre & piquant, d'une odeur aromatique, laquelle eſtant tenuë dans la bouche a un aſſez bon goût, c'eſt pourquoy on l'eſtime propre pour rendre l'haleine agreable, & fort convenable pour aider à la digeſtion, pour appaiſer les vents, pour fortifier l'eſtomac & pour faire uriner. Les Allemands ont tant d'eſtime pour cette graine qu'ils la mettent toute entiere dans la pâte dont ils font leur pain, & même dans la plûpart de leurs ſauſſes, & s'en ſervent comme nous faiſons icy de l'Anis. Quelques-uns ſe ſervent auſſi des feüilles comme d'une herbe potagere.

CHAPITRE IX.

De la Saxifrage.

LA SAXIFRAGE eſt une plante ſi ſemblable au Thym qu'il eſt difficile d'en faire la difference. Cette plante croît en quantité en Dauphiné, Provence & Languedoc, tant entre les pierres que ſur les rochers, ce qui luy a fait donner le nom de Saxifrage comme à beaucoup d'autres, qui ſignifie Briſe-pierre.

Il en faut choiſir la ſemence auſſi nouvelle que l'on pourra. Elle doit eſtre d'un goût chaud & piquant & d'une odeur agreable.

On luy attribuë la vertu de briſer la pierre; la donnant en poudre le matin à jeun, dans un verre d'eau diſtillée de ſa plante, ou dans quelque autre eau diuretique. La doze eſt d'un demy gros.

Il y a quantité d'autres eſpeces de Saxifrage, dont pluſieurs Auteurs font mention; mais comme il n'y a que la ſemence de celle cy-deſſus dépinte qui ſoit en uſage parmy nous, & que nous ayons ordinairement dans nos Boutiques, c'eſt le ſujet pour lequel je n'en parle point, & de plus c'eſt que quantité de Livres en font mention, & entr'autres Dodon & d'Alechamp qui d'écrivent les Saxifrages aſſez au long. Quelques-uns veulent que toutes les plantes qui croiſſent entre les pierres & rochers ſoient appellées Saxifrages.

CHAPITRE X.

Du Cumin.

LE CUMIN ou Anis aigre eſt la graine d'une plante qui a aſſez de rapport au Fenoüil qui croît en quantité dans l'Iſle de Malte, ou l'on le ſeme comme l'on fait icy le bled.

On choiſira le Cumin nouveau, bien nourry, verdâtre, d'une odeur forte & aſſez deſagreable; il faut prendre garde qu'il ne ſoit piqué ou vermoulu, à quoy il eſt aſſez ſujet, ce qui ſe pourra voir facilement à l'œil, & en ce qu'il eſt fort chargé de pouſſiere, & que le prenant à poignée & le relevant, les grains s'accrochent & pendent les uns aux autres, comme par des filamens qui ſont les fibres de la graine.

On employe quelquefois cette graine pour l'hydropiſie timpanite, parce qu'elle eſt carminative; on s'en ſert beaucoup pour rechauffer les chevaux, les bœufs, & quelques animaux domeſtiques; on peut en tirer une huille par expreſſion comme de l'Anis, qui eſt tres-bonne pour les rhumatiſmes, mais en tres petite quantité.

Quelques-uns ſe ſervent du Cumin pour peupler les Colombiers, en ce que les Pigeons en ſont fort friands, non pas de la maniere que nous le vendons, mais aprés avoir eſté incorporé avec une terre ſalée que les Pigeons découvrent eux-mêmes à la campagne, ou d'une autre terre imbibée d'urine, ou de ſaumure de Moluës, ou autres ſemblables; c'eſt ce qui fait qu'il y a des endroits où il eſt deffendu aux Marchands d'en vendre.

CHAPITRE XI.

Du Fenoüil.

LE FENOÜIL eſt la graine d'une plante ſi connuë de tout le monde qu'il eſt comme inutile d'en faire la deſcription, ainſi je me contenteray de dire que le Fenoüil que nous vendons, nous eſt apporté du Languedoc, ſur tout d'auprés de Niſmes où cette plante eſt cultivée avec grand ſoin, à cauſe de la grande quantité de Fenoüil qui ſe tranſporte en France, principalement à Paris.

On doit choiſir le Fenoüil nouveau, bien nourry, longuet, verdâtre, d'un gouſt doux, ſucré & aſſez agreable, & le moins rempli de buchettes ou autres corps étrangers, à quoy il eſt fort ſujet.

Le Fenoüil eſt quelque peu utile en Medecine, tant pour chaſſer les vents que pour employer au lieu d'anis, mais beaucoup pour les Confiſſeurs qui le couvrent de ſucre, & qui le diſtinguent enſuite par *numero* ſuivant la quantité de ſucre dont il eſt couvert. Du Fenoüil verd, ils en prennent les ombelles qu'ils chargent de ſucre & qu'ils vendent, tant pour rendre l'haleine agreable, que pour eſtre plus rempli de vertu, ayant eſté confit tout verd. De la plante de Fenoüil nouvelle & verte les Apotiquaires en peuvent tirer par la diſtillation une eau qui eſt eſtimée fort propre pour oſter les inflammations des yeux, ils en peuvent tirer auſſi par la même voye une huille blanche, d'une odeur forte & aromatique, mais en ſi petite quantité que cela ne merite pas la peine d'en tirer. La ſechereſſe du Fenoüil fait que l'on auroit bien de la peine d'en pouvoir tirer une huille verte par expreſſion, comme de l'anis. Outre les emplois cy-deſſus, on s'en ſert auſſi pour mettre dans les Olives lorſque l'on les leſſive, pour leur donner bon gouſt.

Il y a encore une autre ſorte de Fenoüil que l'on peut nommer ſauvage,

parce qu'il vient preſque par tout dans les champs, & ſur les murailles, ſans qu'on l'aye ſemé, qui eſt preſque rond, plus petit, plus plat, plus acre au gouſt & moins verd que celuy dont je viens de parler, mais qui n'eſt d'aucun uſage, tant à cauſe qu'il eſt d'un gouſt plus acre, que parce que le Fenoüil ordinaire ou cultivé eſt fort commun, principalement du depuis que l'on le cultive en Languedoc, car dans le temps que nous n'avions que celuy d'Italie qui portoit le nom de Fenoüil de Florence, le Fenoüil ſauvage eſtoit quelque peu en uſage.

Il y a une autre eſpece de Fenoüil, qui porte le nom de Bacille ou Creta marine, Fenoüil Marin, que les Latins appellent *Crithmum*, *Creta marina*, ou *Bati*, qui eſt ce que nous appellons Paſſe-pierre, que nous confiſſons dans le vinaigre pour vendre l'hyver, avec des cornichons ou petits concombres auſſi confits de la même maniere.

CHAPITRE XII.

De l'Anis.

L'Anis eſt auſſi la graine d'une plante qui ne nous eſt pas moins connuë que celle qui porte le Fenoüil, en ce que nous n'avons gueres de jardins ou elle ne ſe trouve; mais à l'égard de l'Anis que nous vendons, nous le tirons de differens endroits, comme de Malte, d'Allican & de la Touraine, d'où preſque tout celuy que nous debitons, ſur tout en temps de guerre, nous eſt aporté, car en temps de paix, il ne revient à guere plus que de le tirer de Malte ou d'Allican, à cauſe de la commodité de la mer, que de le faire venir de Tours ou de Chinon; & de plus, c'eſt qu'il eſt beaucoup plus doux, plus gros, d'un gouſt & d'une odeur plus aromatique, mais auſſi moins verd que celuy de France.

On doit choiſir l'Anis de l'année, gros, bien net, d'une bonne odeur, d'un gouſt piquant & aromatique, & prendre garde qu'il ne ſoit point amer, en ce qu'il s'en rencontre qui l'eſt en telle ſorte, qu'on ne ſçauroit preſque le gouſter, principalement celuy de Chinon.

L'uſage de l'Anis verd eſt trop familier pour en faire un long diſcours, & de plus, il y a fort peu de perſonnes qui ne ſçache qu'il eſt convenable pour appaiſer les vents, & qu'il eſt le correctif du Sené. Les Confiſſeurs auſſi en emploient une aſſez grande quantité, qu'ils font ſecher, & le couvrant de ſucre, en font ce qu'ils appellent Anis couvert, ou Anis Reyne & petit Verdun; à l'égard des autres Anis, ſurnommez de Verdun, ils ne ſont point faits d'Anis, mais de Fenoüil.

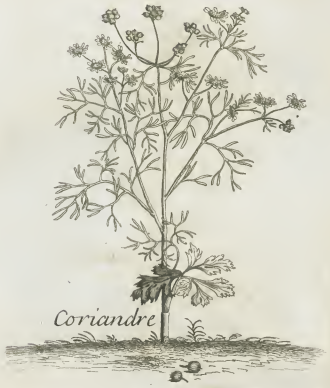
On tire de l'Anis par diſtillation, une eau & une huille blanche qui au moindre froid ſe congele & ſe liquifie à la moindre chaleur, qui eſt d'une odeur forte & penetrante, doüée de tres bonnes qualitez, mais ſa forte odeur fait que l'on ne s'en ſert que tres peu, ou ſi l'on s'en ſert, il faut que ce ſoit avec bien de la moderation. Les Apoticaires & Parfumeurs en uſent quelquefois dans leurs Pomades au lieu d'Anis, tant pour en conſerver la blancheur, que parce que demi-once de cette huille fait plus d'effet & donne plus d'odeur que deux livres d'Anis.

Les Parfumeurs s'en ſervent encore pour aromatiſer leurs Pâtes & pour mettre dans des mélanges d'aromats qu'ils appellent Pots-pourris; quelques-uns ſe ſervent de cette huille aſſez mal à propos au lieu d'Anis, pour faire l'eau qu'ils ſurnomment eau d'anis ou aniſé. Cette huille a de tres-grandes proprietez, eſtant un excellent remede pour appaiſer les tranchées, ſur tout des petits enfans, en leur en frottant le nombril, ou en mettant une petite goute dans leurs alimens; en un mot elle a les mêmes qualitez & peut eſtre employée aux mêmes uſages que l'Anis. On peut tirer auſſi par expreſſion de l'Anis, une huille verte, d'une forte odeur, qui a les mêmes proprietez que la blanche, avec cette difference neanmoins qu'elle n'agit pas avec tant de force, parce qu'on en tire beaucoup plus, & qu'elle n'eſt pas ſi purifiée, ainſi que le marque Monſieur Charas dans ſa Pharmacopée Royale, à qui nous avons cette obligation comme ayant eſté celuy qui l'a inventée. A l'égard de la blanche, nous la tirons de Hollande, tant parce qu'elle revient à beaucoup moins, que parce que celle que les Hollandois nous envoyent, eſt plus blanche, plus claire & plus odorante que celle que nous faiſons en France, ſoit que cela vienne de l'Anis, ou qu'ils y ajoûtent quelque menſtruë que nous ne connoiſſons pas; je ne veux pas neanmoins aſſurer qu'il ne ſe trouve quelques perſonnes à Paris qui la puiſſent faire de même qu'en Hollande, mais je ſuis perſuadé qu'elle revient à bien plus; à l'égard de ſon choix, elle doit eſtre comme j'ay déja dit, blanche, claire & tranſparante, d'une forte odeur, auſſi facile à ſe congeler au moindre froid comme à ſe liquifier à la moindre chaleur, & qu'en en mettant quelque peu ſur de l'eau elle nage comme de l'huille. On appelle cette huille Eſſence ou quinte-Eſſence d'Anis.

A l'égard de l'eau d'Anis que l'on fait en tirant l'huille, on s'en peut ſervir aux mêmes uſages, la difference qu'il y a c'eſt qu'il en faut prendre une bien plus grande quantité.

CHAPITRE XIII.

Du Coriandre.



LE CORIANDRE eſt la graine d'une plante qui nous eſt fort familiere & qui croît en grande abondance aux environs de Paris, principalement à Aubervilliers, d'où preſque tout le Coriandre que nous vendons, nous eſt apporté.

On doit choiſir la graine de Coriandre nouvelle, blonde, ſeche, bien nourrie, la plus groſſe & la plus nette qu'on pourra.

Ceux qui achepteront du Coriandre des Payſans qui l'apportent, auront ſoin avant que de l'enfermer de l'étendre en un grenier afin de le faire ſecher, car ſi on l'enfermoit ſans eſtre bien ſec, on courroit grand riſque de tout perdre; il faut eſtre ſoigneux auſſi de le tenir dans un lieu bien fermé, de crainte que les rats ou les ſouris n'y aillent, en eſtant fort amateurs.

On employé peu de Coriandre en Medecine, mais les Braſſeurs en employent beaucoup, ſur tout en Hollande & en Angleterre, pour donner bon gouſt à leur Bierre double. Les Confiſſeurs aprés l'avoir aſpergé de vinaigre, le couvrent de ſucre, qui eſt ce que nous appellons Coriandre ſucré, ou en dragée.

CHAPITRE XIV.

Du Bunias.

LE BUNIAS eſt la ſemence d'une des eſpeces de Navet ſauvage, qui croît ordinairement dans les bleds. Ces Navets ſauvages ont preſque tous quantité de branches & leurs fleurs jaunes, à la reſerve de quelques-uns qui les ont entremêlées de blanc, leurs feüilles ſont preſque toutes ſemblables, tandis que la maigreur ou la bonté du terroir où elles croiſſent, les rend plus ou moins grandes, de même que toute la plante; ils produiſent auſſi également leur ſemence dans des gouſſes de la longueur d'un pouce, ou d'un pouce & demi, rondes dans leur longueur, & plus ou moins groſſes, ſuivant la diverſe groſſeur des ſemences qu'elles enferment. Car celles du Bunias, dont nous vendons la ſemence, ſont au double plus groſſes que la pluſpart des autres, parce que cette ſemence eſt plus groſſe. Cette ſemence eſt ronde, de couleur purpurine, acre & mordicante au gouſt, & en toutes choſes fort approchante du Naveau domeſtique, ſi on en excepte la vertu alexitere qui luy eſt particuliere; l'eſpece de Bunias qui croît preſque dans toutes les terres & le plus abondamment, a ſa ſemence de couleur jaune & du moins plus petite d'une moitié que celle du Bunias, mais on la mépriſe. Le plus grand uſage de la ſemence de Bunias eſt pour la Theriaque, qui ne peut pas ſeule engager les Droguiſtes à en tenir une grande quantité. Il faut la demander à des Marchands fideles, & prendre garde qu'au lieu de la vraye ſemence de Bunias, ils ne donnent de la graine de Naveaux, dont on ne ſçauroit bien connoître la difference qu'au gouſt de Naveau qu'on y peut remarquer plûtôt qu'en celle de Bunias. Quelques perſonnes m'ont aſſuré que les veritables Naveaux ſauvages ſont les Coulevrées ou Bryonne.

CHAPITRE XV.

De la Graine des Choux-Fleurs.

Choux Fleur

Colsa

LA GRAINE DE CHOUX-FLEURS eſt une petite ſemence ronde aſſez ſemblable à celle du Naveau, à la reſerve qu'elle eſt tant ſoit peu plus groſſe. Elle nous eſt envoyée par la voye de Marſeille de l'Iſle de Chypre, qui eſt le ſeul endroit que je ſçache où les Choux Fleurs montent en graine : il en vient auſſi de Genne, mais elle eſt beaucoup inferieure à celle de Chypre, & de plus c'eſt qu'elle a beaucoup plus de peine à lever.

On doit choiſir cette ſemence nouvelle, vraye Chypre & non mêlangée: Et afin d'en eſtre plus ſur, il faut tirer des certificats de ceux qui l'envoyent, comme elle eſt veritable & de l'année, car autrement on court grand riſque d'y eſtre trompé, ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, tant parce que les Jardiniers qui l'achetent aſſez chere vous rendent reſponſable, tant de l'argent qu'ils vous ont donné & des frais qu'ils ont fait, que du temps qu'ils ont perdu, & ce qu'il y a encore de plus fâcheux, c'eſt que vous en eſtes garant juſqu'à ce qu'elle ſoit levée, ce qui n'arrive que quatre ou cinq mois aprés qu'on l'a venduë.

A l'égard de la plante, elle nous eſt trop connuë pour m'y arreſter.

Choux ſauvages, qui produiſent la navette.

Les Choux-Fleurs me donnent ſujet de parler d'une autre eſpece de Choux que quelques Auteurs nomment ſauvages, qui eſt cultivée avec grand ſoin en Hollande, en Flandre, en Normandie & dans la Brie, tant à cauſe de la graine, que de l'huille que l'on en tire par expreſſion; qui eſt ce que nous appellons Navette & huille de Navette, & les Flamans Colſa & huille de Colſa: Cette huille eſt d'un ſi grand uſage en France, tant pour les Bonnetiers que pour brûler, qu'il s'en fait un negoce fort conſiderable, ſur tout quand l'huille de Balaine eſt rare, ſoit par les guerres, ou quand la peſche manque.

Le choix de cette huille eſt connu de beaucoup de perſonnes à cauſe de ſon

grand uſage ; neanmoins je diray qu'elle doit eſtre pure & non mélangée d'autres huilles, ce qui ſe connoîtra facilement à ſa couleur dorée, à ſa bonne odeur, en ce que la veritable huille de Navette eſt douce, & qu'au contraire l'huille de Lin eſt amere.

CHAPITRE XVI.

Du Riz.

LE Riz eſt la ſemence d'une plante fort commune qui croît en divers endroits de l'Europe, mais celuy que nous vendons à Paris nous eſt apporté d'Eſpagne & de Piedmont. Cette ſemence eſt d'un ſi grand uſage & utilité, que l'on peut l'appeller la Manne des pauvres, ſur tout dans de certains pays où il n'y a preſque autre choſe que du Riz pour toute nourriture.

On doit choiſir le Riz nouveau, bien mondé, gros, c'eſt à dire, bien nourry, blanc, non poudreux, ne ſentant le rance, qui ſont les marques du Riz de Piedmont, lequel eſt beaucoup plus eſtimé que celuy d'Eſpagne qui eſt ordinairement rougeâtre & d'un gouſt ſalé.

L'uſage du Riz en grain, principalement à Paris, eſt pour le Carême, en le faiſant cuire dans de l'eau, & enſuite dans du lait: Et lorſqu'il eſt mis en poudre, c'eſt à dire en farine, on s'en ſert au lieu de farine de froment pour faire de la boüillie, auſſi en Carême.

Pour reduire le Riz en poudre, il le faut mettre dans de l'eau boüillante, & enſuite le laver dans de l'eau froide, juſqu'à ce que l'eau en ſorte claire, & aprés le mettre dans un Mortier pour le pulveriſer, & lors qu'il ſera tout à fait pulveriſé, il le faut laiſſer ſecher, & enſuite le garder pour le beſoin: il faut encore le paſſer par un tamis de crin fin, car quoy que le Riz reduit en poudre paroiſſe fin quand il eſt humide, il ne laiſſe pas eſtant ſec d'eſtre gros & hors de vente.

Nous vendons encore d'autres Legumes comme l'Orge mondé, dont la

meilleure eſt celle de Vitry le François.

L'Orge mondée doit eſtre nouvelle, ſeche, groſſe & bien nourrie, blanche, & non blanchie, qui ne ſente le rance ny le moiſi. Il s'en prepare à Charanton prés Paris, mais la meilleure eſt celle de Vitry, dont j'ay parlé cy-deſſus.

Nous vendons encore du Seigle de la Beauſſe & autres lieux, principalement du depuis que le caffé eſt en party & que l'on a reconnu qu'il avoit le même gouſt que le caffé lors qu'il eſtoit brûlé.

Nous pouvons vendre auſſi de la groſſe Avoine preparée au moulin fait exprés où elle eſt coupée, nettoyée de ſa peau & de ſes extremitez, laquelle eſtant preparée eſt appellée Gruau, que nous faiſons venir de la Touraine & de la Bretagne, dont l'on ſe ſert comme d'Orge mondée, ou de Riz. Gruau.

Il y a encore le Mil ou Millet en cocque & mondé, que nous tirons de la Foreſt d'Orleans; & auſſi d'autres Legumes, comme les Pois verts & jaunes, que nous faiſons venir de Normandie & de Galardon, & les Féves d'aricot de Picardie & autres endroits. Je n'aurois pas parlé de ces Legumes ſi ce n'avoit eſté qu'il eſt permis aux Marchands Epiſſiers d'en faire venir des endroits marquez cy-deſſus, en ce que ce n'eſt pas un fait de drogues. Mil ou Millet & autres legumes.

Outre ces ſortes de Legumes nous vendons encore quelques marchandiſes que l'on tire du Froment; ſçavoir, le Vermichel blanc & jaune, & l'Amidon.

Le Vermichel que les Italiens ont inventé & qu'ils appellent *Tagliarini, mille fanti* ou *Vermicelli*, eſt une paſte compoſée de la plus belle farine du Froment, que les Italiens nomment *Semoule*, & d'eau par le moyen de certaines ſeringues ayans pluſieurs petits troux, ils en font des filets de telle longueur & groſſeur qu'ils ſouhaitent, & que cette figure fait appeller *Vermicelli*; ils en font comme du ruban de deux doigts de large, qu'ils appellent la Kagne; celuy de la longueur & groſſeur d'une plume eſt appellé Macarron, celuy qui eſt par petits grains comme la moutarde eſt appellé Semoule, du nom de la farine dont il eſt compoſé; finalement le dernier eſt appellé Patrez à cauſe qu'il eſt de la figure des grains de chapelets. Ils donnent telle couleur qu'ils veulent à cette paſte, ſoit avec du Safran ou autres choſes; ils y ajoûtent auſſi quelquefois des jaunes d'œufs, du ſucre & du fromage. Depuis quelques années on fait du Vermichel à Paris avec de la plus belle Farine, & pluſieurs perſonnes en mangent ſur le potage comme en Italie, Provence & Languedoc, mais la mauvaiſe grace que cela a ſur le potage eſt la cauſe que pluſieurs perſonnes n'en uſent que fort peu, parce qu'ils s'imaginent voir remüer des vers. Vermichel.

Le Vermichel blanc doit eſtre nouvellement fait & le plus blanc que faire ſe pourra, & le jaune d'une belle couleur dorée, le plus ſec & auſſi le plus nouveau fait qu'il ſera poſſible.

L'Amidon, que les Latins appellent *Amilum*, eſt une fecule ou reſidu qui ſe trouve au fond des Tonneaux des Amidoniers; cette fecule ſe fait de recoupes de Froment que l'on met dans de l'eau, & lors qu'elle eſt ſeparée du ſon, les Amidoniers en forment des pains qu'ils font ſecher au four, ou au Soleil, & enſuite les mettent par morceaux, de la maniere que nous le voyons. Amidon.

L'Amidon nous eſtoit autrefois apporté de Flandres, mais preſentement celuy de Paris ſurpaſſe tout celuy des autres endroits, & il s'en tranſporte une ſi grande quantité, tant dans le reſte de la France, qu'aux pays étrangers, que c'eſt une choſe preſque incroyable.

On doit choiſir l'Amidon blanc, tendre, friable, en gros morceaux (comme eſtant plus net & plus de vente) & ſeché au Soleil; car celuy qui eſt ſeché au four eſt d'un blanc griſâtre, & beaucoup plus dur.

L'uſage de l'Amidon eſt pour faire de la colle, & de l'empoix blanc & bleu, en y ajoûtant de bel émail, & pour luy donner un bel œil, tant ſoit peu de ſuif de mouton & d'Alun d'Angleterre.

CHAPITRE XVII.

Du Fenugrec.

LE FENUGREC que quelques-uns nomment improprement Senegré, & d'autres *Bucera* ou *Aigoceras*, à cauſe que les gouſſes qui renferment ſa graine reſſemblent en quelque ſorte à des Cornes de Bœuf, eſt une plante qu'on trouve en divers endroits de la France. Elle a ſes tiges rondes, creuſes, un peu obſcures & blanchâtres, ſes feüilles petites, à demi rondes, dentelées & trois à trois, à peu prés comme les Trefles, & ſes fleurs petites & blanches, d'où naiſſent des gouſſes aſſez groſſes, longues & pointuës, repreſentans comme j'ay dit, des Cornes de Bœuf ou de Bouc ſauvage, contenans la graine qui porte le nom de toute la plante, & qui eſt la ſeule partie que nous vendons ſous le nom de Fenugrec. Cette graine eſtant nouvelle, eſt de couleur jaune preſque doré, mais elle devient rougeâtre & même brune ſi on la garde long-tems, elle eſt de la groſſeur d'un demi grain de Froment, dure & ſolide; faite en quelque ſorte en triangle, mais un peu inciſée preſque tout autour vers ſon milieu, & d'une odeur forte & aſſez mauvaiſe. Les Laboureurs d'Aubervilliers ſement & recueillent le Fenugrec de même que le Coriandre & nous l'apportent tant pour conſommer à Paris que pour envoyer en Hollande ou autres endroits. Les Anciens & même les Allemans modernes veulent qu'on en boive la décoction, ou qu'on le mange cuit comme les legumes, pour ramolir & lâcher le ventre, mais je ne crois pas qu'aucun François voulût les imiter en cela, ny s'accommoder à un gouſt & à une odeur ſi deſagreables; c'eſt beaucoup

que quelques-uns le donnent aux beſtiaux, & ſur tout aux chevaux parmy leur avoine pour les engraiſſer, mais ce n'eſt pas une bonne nourriture, au raport de ceux qui l'ont éprouvé.

Son plus grand uſage eſt pour l'exterieur, tant en décoctions, que mis en poudre & mêlé dans les cataplaſmes, lors qu'on veut ramolir & reſoudre.

Le Fenugrec n'a point d'autre choix que d'eſtre nouveau, le mieux nourry & le plus doré qu'il ſe pourra.

CHAPITRE XVIII.

De la Luzerne.

LA LUZERNE eſt une eſpece de Trefle ou de Sainfoin, à laquelle quelques-uns ont donné le nom de *Medica*, parce que les Grecs, aprés leur guerre contre Darius, en apporterent la ſemence en Grece, & luy donnerent le nom de ſon lieu natal, qui eſtoit la Medie. Cette plante eſt domeſtique & fort commune en Languedoc, en Provence & en Dauphiné, ſur tout le long du Rône, & même en Normandie, d'où preſque toute celle que nous avons à Paris, nous eſt apportée; & où on la ſeme ordinairement dans les bonnes terres & ſur tout dans celles qu'on peut arroſer; parce que la ſemant dans un bon fonds, bien engraiſſé & arroſé de tems en tems, on peut la faucher preſque tous les mois dans la belle ſaiſon, & juſqu'à cinq ou ſix fois chaque année; dont on ne doit pas eſtre ſurpris, parce que cette plante ayant ſa racine droite, aſſez groſſe, d'une aûne de long, & quelquefois plus, & ne mourant pas dans l'hyver, elle peut tirer ſa nourriture plus abondamment que ne peuvent la pluſpart des autres plantes, & fait de plus grandes & de plus frequentes productions, ſur tout dans les pays chauds, d'où vient, qu'eſtant une fois ſemée, elle dure pluſieurs années; pourveu qu'on la fume de tems en tems, & qu'on ait ſoin de l'arroſer dans les ſaiſons. La Luzerne n'a pas ſa tige panchée prés de terre comme l'ont

les autres Trefles, mais elle l'a ronde, raiſonnablement groſſe, ferme, droite, aſſez forte, munie de pluſieurs branches, ſur tout vers ſes ſommitez, & les branches garnies de quantité de feüilles rangées trois à trois, & elle croît juſqu'à la hauteur d'un pied & demi, & quelquefois juſqu'à deux. Elle donne parmy ſes feüilles une fleur violette purpurine, aſſez ſemblable à celle des Mauves, & aprés elle ſa graine, ſi on luy en donne le tems, & ſi on ne prefere à la graine le foin qu'on en peut recueillir. Cette graine eſt preſque ronde, un peu longue & un peu pointuë, ſa couleur eſt d'un jaune pâle, lors qu'elle eſt nouvelle, mais elle devient rougeâtre & enſuite aſſez brune en vieilliſſant, elle eſt un peu plus petite que celle du Creſſon Allenois, & ſon gouſt en approche, mais il n'a pas tant d'acrimonie.

Les Chevaux, les Mulets & les Bœufs, & pluſieurs autres animaux domeſtiques, aiment extraordinairement la Luzerne, ſur tout lors qu'elle eſt verte, & ſi on le leur permettoit, ils en mangeroient tant qu'ils en creveroient, & ſur tout les Bœufs; on ne doit pas auſſi leur en trop donner à la fois: car encore que la Luzerne ſeche ſoit propre à les engraiſſer, l'excez leur en eſt toûjours dommageable.

Lors qu'on veut en recueillir la graine, on laiſſe fleurir la plante, & on differe de la faucher juſqu'à ce qu'elle ſoit fort prés de ſa parfaite maturité, reſervant pour cela la premiere, ou la ſeconde herbe, & perdant deux herbes pour une, parce qu'en donnant le tems à la Luzerne de fleurir & d'avoir ſa graine meure, outre la perte que le foin fait de ſon meilleur ſuc que la graine a tiré, il devient ſi dur & ſi dépoüillé de feüilles, que les beſtiaux refuſans de le manger on ne peut l'employer qu'à la litiere, ou à faire du fumier. Cette perte inevitable de foin & le riſque que l'on court, que quelque vent ſecoüant la Luzerne n'en faſſe perdre une bonne partie de la graine, ſont cauſe qu'on ne la laiſſe guerre ſouvent meurir, & c'eſt ce qui fait qu'elle eſt plus chere que ſi elle n'eſtoit ſujette à cet inconvenient.

CHAPITRE XIX.

De l'Agnus-Caſtus.

L'AGNUS-CASTUS à qui quelques uns ont donné le nom de Vitex, eſt une plante qui croît en forme d'arbriſſeau le long des rivieres, & même dans les jardins, & qui a ſes fleurs ſemblables à celles de l'Olivier, à la reſerve qu'elles ſont plus longues; & qui a ſon tronc & ſes branches ligneuſes, qui finiſſent en pluſieurs rameaux longs, aſſez déliez, ployans, entre-mêlez de feüilles, de fleurs, ou de grains en leurs tems, qui paroiſſent blancs à l'abord, mais qui inſenſiblement deviennent rougeâtres. Quelques-uns appellent ces petits grains Petit Poivre, ou Poivre ſauvage, tant à cauſe de leur figure ronde, qui approche de celle du Poivre, que parce qu'ils ont un gouſt un peu acre & aromatique.

Cette plante porte le nom de Vitex, parce que ces rameaux ſont auſſi ployans que l'Ozier: & d'Agnus Caſtus; parce que les Dames d'Athenes qui vouloient conſerver leur chaſteté dans les Theſmophores, qui eſtoient des lieux conſacrez à la Déeſſe Cerès, empliſſoient leurs lits de feüilles de cet arbriſſeau, ſur leſquelles elles couchoient: mais c'eſt par dériſion qu'on a donné un ſemblable nom à ces grains d'Agnus-Caſtus, dont on ſe ſert ordinairement dans les remedes que l'on prepare pour la gueriſon des maux veneriens qui arrivent aſſez ſouvent à ceux qui violent leur chaſteté.

Quoy qu'il en ſoit, on doit choiſir la ſemence d'Agnus Caſtus nouvelle, groſſe, bien nourrie & des pays chauds, eſtant beaucoup meilleure que celle des regions froides.

CHAPITRE XX.

Du Magalep.

LE MAGALEP que quelques-uns nomment Mahalep eſt l'amande d'un petit fruit tout ſemblable à un Noyau de Ceriſe, qui croît ſur une eſpece d'arbriſſeau, que quelques Auteurs croient eſtre un Phylliarea, dont les feüilles ſont grandes, pointuës & un peu reployées & approchantes de celles ces orties; de l'entre-deux deſquelles ſort un fruit couvert d'une petite peau verte, extremement mince, de la figure cy-deſſus.

Le Magalep nous eſt apporté de divers endroits, mais le plus ſouvent d'Angleterre, & pour qu'il ſoit de la qualité requiſe, il doit eſtre nouveau, le plus gros & le moins rempli de ſes petites coques qu'il ſe pourra.

On prendra garde auſſi qu'il ne ſente point trop mauvais, en ce qu'il y en a qui ſent ſi fort la punaiſe, que l'on ne peut preſque s'en ſervir.

Son uſage eſt pour les Parfumeurs, qui aprés l'avoir concaſſé, le mettent dans de l'eau commune, ou dans de l'eau-roze, & le diſtillent pour en laver le ſavon de quoy ils font leurs ſavonnettes.

CHAPITRE XXI.

De la Graine d'Avignon.

LA GRAINE D'AVIGNON, que ceux du pays nomment Grainette, & d'autres Graine jaune, eſt la graine d'un arbriſſeau que les Auteurs ont nommé *Licium*, à cauſe de la Lycie où il en croît en abondance, de même qu'en Capadoce; & quelquefois *Pizacantha*, nom Grec qui ſignifie Bouis à épines.

L'arbriſſeau qui porte cette graine, croît en quantité aux environs d'Avignon, & preſque en tous les lieux âpres & pierreux du Comtat Venaiſſin, & même en pluſieurs endroits du Dauphiné, de la Provence & du Languedoc. C'eſt un arbriſſeau épineux, dont les branches ſont longues de deux à trois pieds, ayant leurs écorces griſatres; les racines jaunes & ligneuſes; les feüilles petites, épaiſſes, diſpoſées comme celles du Myrte & de la grandeur de celles du Bouis: ſa graine eſt de la groſſeur d'un grain de froment, tantôt à trois & tantôt à quatre angles, & quelquefois faite en cœur; elle eſt d'une couleur verte tirant ſur le jaune, d'un gouſt aſtringent & fort amere.

Son uſage eſt pour les Teinturiers, qui s'en ſervent pour teindre en jaune. Les Hollandois font boüillir cette graine dans de l'eau, avec de l'alun de Rome, ou d'Angleterre; & avec le blanc, dont ils falcifient la ceruſe, ils en font une paſte qu'ils mettent en petits pains tortillez, & lors qu'ils ſont ſecs, ils nous les envoyent ſous le nom de ſtil de grain, lequel pour eſtre de la qualité requiſe doit eſtre d'un jaune doré, tendre, friable, le moins graveleux & ſalle que faire ſe pourra.

Le Stil de grain jaune, ſert pour peindre en huille & en mignature. Stil de grain

CHAPITRE XXII.

Des Myrtilles.

Myrthille

LEs MYRTILLES ſont les bayes ou ſemences de certains arbriſſeaux qu'on nomme Myrtes ou Meurtes, dont les Auteurs décrivent pluſieurs eſpeces auſſi differentes, que leurs ſentimens le ſont ſur toutes. Ne pouvant m'y accorder, je me reſtraint à deux eſpeces que l'on connoît & cultive à Paris ; l'une ſous le nom de mâle, & l'autre ſous celuy de femelle ; dont la premiere devenant plus grande & plus groſſe, a ſes feüilles de couleur verte-pâle, pointuës, liſſées, odorantes, & trois ou quatre fois plus grandes que celles du Myrte femelle, qui ſont d'un vert obſcur, de figure approchante de celle du Buis, mais de quelque choſe plus petites, naiſſans par rangées, aſſez prés les unes des autres ; d'odeur encore plus forte que celles du mâle, & ayant leurs rameaux plus ployans ; les fleurs de l'un & de l'autre Myrte, ſont en clochettes, de couleur blanche, tirant un peu ſur le rouge, & naiſſent également dans l'entre-deux des feüilles ; elles donnent auſſi de même leur petit fruit, qu'on met au rang des bayes, verd au commencement, mais qui devient inſenſiblement noir, ſucculent, liſſé, rempli de graines blanchâtres, entaſſées, faites comme des croiſſans, dont les pointes ſont tournées en dedans, de ſubſtance ſolide & fort dure, de gouſt aſtringent, de même que celuy de toute la plante, & enveloppées d'une tunique preſque ronde ; quoyque le fruit ſoit à demi ovale, à cauſe d'une eſpece de couronne qu'il porte naturellement, laquelle on voit aſſez diſtincte, tandis que ces bayes ſont ſur l'arbre, mais qui n'eſt guere connoiſſable lorſqu'on les a deſſechées au Soleil, & que de liſſées qu'elles eſtoient, elles ſont devenuës ridées & telles qu'on nous les apporte.

Mais deſirant d'en parler juſte, ne m'arrêtant pas tout à fait à ce que j'en ay remarqué dans mes voyages, je me ſuis de plus informé à quelques perſonnes qui

voyagent souvent en Languedoc & en Provence, pour le commerce qu'elles y font, qui m'ont unanimement confirmé la plusparт des choses que je viens d'avancer, & de plus m'ont assuré que les Myrtilles que nous recevons, sont presque tous produits par des Meurres femelles, qui naissent d'eux mêmes dans certains bois du Languedoc & de la Provence, parmi le Romarin & les arbrisseaux qui portent la graine d'escarlate, & que c'est de là que nous viennent les Myrtilles que nous avons; & desirant en sçavoir d'avantage, j'ay consulté pour cela M. Charas Docteur en Medecine, lequel m'a assuré que dans un voyage qu'il fit en Espagne il y a quelques années, estant parti dans le mois de Decembre de Cadis pour Madrid, sans parler de plusieurs plantes curieuses qu'il vit dans son chemin jusqu'à Seville; aprés avoir passé delà par Cremone, par Essica & par Cordouë, par le grand & unique chemin royal qui conduit à Toledo, & qui traverse les montagnes qu'on nomment *Sierra Morena*, à cause de leur couleur brune, qu'on voit de loin, que des arbrisseaux fort épais, sur tout de Ladanum, naissans des fentes des Roches, & verdoyans toute l'année leur donnent, & suivant le grand chemin de ces montagnes, il passa par des endroits assez applanis & couverts de terrin, ou pendant plusieurs lieuës on ne voyoit guere autre chose que des Myrtes presque tous femelles, la plusparт de grosseur & de grandeur fort considerable, fort verdoyans, extraordinairement couverts de leurs fleurs, sortans de l'entre-deux de leurs feüilles, dont il commença de bien loin de sentir l'odeur forte & merveilleusement agreable, qui embaumoit le chemin & toute la contrée, dont il continua de joüir pendant plusieurs lieuës, nonobstant la fin de l'année qui estoit fort prés: ce qui luy persuada que ce climat estant suffisamment chaud, les Myrtilles ne manqueroient pas de suivre ces fleurs & que si on prenoit le soin de les cueillir, il y en auroit plus que toute la France n'en sçauroit employer. Il m'a dit aussi qu'outre quelques Myrtes mâles assez grands qu'il y vit parmi ces Myrtes femelles, passant au mois d'Aoust assez prés de la Mer de Galice à deux lieuës d'une petite Ville nommée *Rodondella*, il y vit quelques Myrtes mâles dont la grosseur du tronc égaloit celle d'un gros & grand homme, & les branches répondans au tronc en grosseur & en étenduë, la hauteur des arbres estoit de trois à quatre toises & leurs branches hautes, assez fortes & fermes pour le porter, estant monté dessus par curiosité. Il m'a dit encore qu'il ne trouva aucune fleur ny aucun fruit sur ces arbres, ce qui luy fit juger qu'il faloit attendre le tems de la fleur de ceux de *Sierra Morena*, c'est à dire au mois de Decembre.

On nous apporte aussi quelquefois des Mirtilles d'Allemagne & autres endroits.

On employe les Myrtilles pour le dedans & pour le dehors dans toutes les maladies, où il est necessaire de resserrer. Les Apoticaires en composent un sirop & une huille, qui sont fort peu en usage en France. Les Allemans employent les Myrtilles pour teindre en bleu, de même qu'on employe en France la graine d'Avignon pour teindre en jaune, & celle de Nerprun pour teindre en vert; mais les Anglois employent les feüilles & les branches du Myrte, de même que celles du *Sumach*, pour tanner leurs cuirs.

Les Myrtilles que nous recevons ayans esté sechez au Soleil, ne peuvent estre que ridez, & leur enveloppe noire; au lieu qu'elle est non seulement lissée, mais encore succulente lors qu'on la cueille dans sa maturité, en sorte qu'on en pourroit alors exprimer le suc pour divers usages, & en secher & reserver le marc. Ce qui ne se pratique pas, à cause que les fruits mêmes nous sont assez communs.

CHAPITRE XXIII.

Du Staphiſagre.

LE STAPHISAGRE eſt la graine d'une plante qui croît communément en divers endroits de la Provence & du Languedoc.

La plante qui porte le Staphiſagre a ſes feüilles vertes, grandes, fort découpées & aſſez épaiſſes, aprés leſquelles naiſſent des fleurs d'un bleu celeſte, & enſuite des gouſſes, où eſt contenuë la ſemence. Cette graine eſtant dans ſa gouſſe eſt ſi étroitement jointe enſemble, qu'à peine peut-on voir par où elle eſt jointe, & lors qu'elle eſt ſeparée, elle eſt de la groſſeur d'un pois, d'une figure triangulaire, d'une couleur noirâtre par deſſus, toute chagrinée au dehors, & d'un blanc jaunâtre au dedans, d'un gouſt mordicant, amer & fort deſagréable.

On choiſira le Staphiſagre bien nourry, le plus nouveau & le moins rempli d'ordures qu'il ſe pourra.

L'uſage de cette graine eſt uſité pour faire mourir la vermine, ſur tout des petits enfans, & pour faire des veſſicatoires, ou pour apaiſer les maux de dents, ayant eſté auparavant cuite dans du vinaigre; mais comme c'eſt une graine pernicieuſe, je ne conſeille à perſonne de s'en ſervir à cauſe du riſque qu'il pouroit y avoir, & de plus c'eſt qu'il y a d'autres remedes qui peuvent faire le même effet & où il n'y a pas tant de danger.

CHAPITRE XXIV.

De l'Ambrette.

L'AMBRETTE ou graine de Muſc, ou ſemence muſquée eſt une petite ſemence de la groſſeur d'une tête d'épingle, d'un gris brun & comme chagrinee, faite en forme de petits rognons, d'une odeur de muſc & d'ambre, principalement quand elle eſt nouvelle, d'où elle a tiré ſon nom.

La plante qui la porte eſt droite, garnie de feüilles verdâtres & veloutées, qui approche de celles de la Guymauve, c'eſt pourquoy elle eſt appellée *Alcea Indica Villoſa* qui ſignifie Guymauve des Indes veloutée. Elle porte des fleurs jaunes en forme de clochettes, d'où ſortent des gouſſes triangulaires, brunes au dehors & blanches en dedans, & de la longueur du doigt, ou la graine eſt renfermée.

On la choiſira nouvelle, bien nourrie, d'une bonne odeur, ſeche, nette. Celle de la Martinique eſt beaucoup plus odorante que celle qui croît dans les autres Iſles des Antilles. Cette plante croît auſſi en Egypte, où elle eſt appellée Moſc, & la graine Abel-moſc.

Les Parfumeurs ſe ſervent de cette graine, ſur tout en Italie; & les Patenotiers en font des Chapelets.

On ne doit jamais employer cette graine dans une choſe à laquelle on veut donner de l'odeur, à moins que de la ſçavoir employer, car au lieu de donner une bonne odeur, elle gâteroit tout.

L'Ambrette n'a aucune uſage, que je ſçache, dans la Medecine, ſoit parce que nous n'en connoiſſons pas les facultez, ou que ſes proprietez ne ſoient pas venuës à ma connoiſſance.

CHAPITRE XXV.

De la Cochenille.

LA COCHENILLE, ſurnommée Meſteque, eſt la graine d'une plante de deux à trois pieds de haut, garnie de feüilles, épaiſſes de deux doigts, d'un aſſez beau verd & fort épineuſes, aprés leſquelles naiſſent des gouſſes en forme de cœur, d'un verd tirant ſur le jaune, dans leſquelles ſont renfermées quantité de petites graines de la groſſeur d'une groſſe tête d'épingle, d'une figure tantôt à demi platte, tantôt triangulaire, & toûjours chagrinées, d'un gris argenté par deſſus & d'un rouge de ſang de bœuf au dedans.

Cette graine nous eſt apportée du Perou, ou autres endroits de la nouvelle Eſpagne, comme de l'Eſtang ſalé, & du Mexique; & de Cadix ville de Landalouſie ſituée ſur le bord de la mer Oceanne Meridionale, tant par les Galions d'Eſpagne que par la Flotte qui partent tour à tour annuellement pour porter en Eſpagne l'or & l'argent que l'on a tiré des Mines du Perou, l'Ipecacuanha, le Quinquina, la Saſſepareille & autres marchandiſes du pays, où eſtant arrivé à Cadis elle eſt tranſportée par d'autres Bâtimens en Hollande, en Angleterre & à Marſeille, d'où nous la faiſons venir.

La Cochenille Meſteque eſt d'une ſi haute conſequence aux Eſpagnols, que l'on m'a aſſuré qu'ils la paſſoient par le feu ou par la chaux, de peur que l'on ne la fit germer en France: & ce qu'il y a de plus particulier, c'eſt que ſi quelqu'un ſe trouvoit dans les endroits ou croiſſent les plantes de Cochenilles, qui ne fût pas Eſpagnol, il ſeroit auſſi-tôt pendu.

Il y a tres peu de perſonnes qui ne croyent & ne ſoûtiennent que la Cochenille Meſteque ne ſoit un petit animal; je l'aurois cru de même ſi je n'en avois pas appris la verité par deux lettres du ſieur François Rouſſeau natif d'Auxerre, habitant de Leoganne côte ſaint Domingue, lequel par une premiere lettre

du quinziéme May mil ſix cens quatre-vingt-douze, m'écrit ainſi.

LA Cochenille, Monſieur, que vous avez envie de ſçavoir & de connoître par ſa plante, vient environ de deux à trois pieds de haut, tout par balets, garnis de feüilles de deux doigts d'épais, d'un aſſez beau verd & remplies d'épines de tous côtez, ſa graine ſe ramaſſe dans des petites coſſes faites en cœur & tirant ſur le jaune dans leurs maturité, laquelle l'on fait ſecher, & de là on la met dans des Canaſſes de cuir ou toille, qui eſt comme vous la recevez en France. Celle qui vous eſt apportée vient de l'Eſpagnol, ſur tout d'un lieu appellé l'Eſtang-ſalé, car le peu que nous en avons à Leoganne, ne merite pas d'en parler. Voilà qui eſt bien contraire à ce que rapporte M. de Furetiere, qui confond la graine d'écarlatte avec la Cochenille, & à la fin de ſa phraſe il marque que c'eſt un ver gris qui vient des Indes & qu'il s'en fait un ſi grand trafic qu'il en entre dans Tlaſcala ville de Mexique, pour plus de deux cens mil écus par an; & aprés luy, le Reverend Pere Plumier Minime m'a dit le 15. Septembre 1692. de ſa propre bouche, & par un écrit ſigné de ſa main, m'a certifié ce qui ſuit:

La Cochenille ſurnommée Meſteque, eſt un petit animal ſemblable à une punaiſe qui ſe trouve ſur differentes ſortes de plantes, tant dans la nouvelle Eſpagne qu'aux Iſles de l'Amerique; ces petits animaux ſont ſi frequents dans les pays cy-deſſus, qu'il s'en fait une eſpece de recolte, aprés les avoir fait ſecher.

Toutes les plantes ne ſont pas également propres pour donner à ces petits animaux une nourriture capable de les rendre d'un rouge foncé, c'eſt pourquoy les habitans des lieux nourriſſent ces petites bêtes ſur des *Opontium* dont elles ſucent le ſuc qui en eſt rouge, ce qui contribuë beaucoup à leur donner cette couleur foncée, que les Teinturiers recherchent, & comme les fourmis aiment beaucoup ces petits inſectes, les Eſpagnols ont ſoin d'entourer de foſſes pleines d'eau, les lieux ou croiſſent les plantes dont je viens de parler, pour empêcher les fourmis d'y aller.

La principale plante, ou ſe trouve la Cochenille, eſt celle que les Ameriquains appellent Raquette ou Cardaſſe, & les Botaniſtes *Opontium majus ſpinoſum fructu ſanguineo*, qui ſignifie un grand Figuier d'Inde épineux, dont le fruit eſt rouge comme du ſang.

Cette plante eſt admirable dans ſa nature, en ce que ce n'eſt qu'une quantité de grandes feüilles épaiſſes, comme en ovale, d'un tres beau verd, couvert de longues épines, fort piquantes, d'une couleur jaune; à la fin des feüilles naiſſent de grandes fleurs de couleur de roze pâle, enſuite des fruits d'un tres beau rouge, au haut deſquels il y a une eſpece d'ombelique de couleur de terre. Cette plante eſt de differentes hauteurs, y en ayant quelquefois de celle d'un homme, ce qui ne provient que de la bonté de la terre. Lors que les inſulaires veulent faire la recolte de ces inſectes, ils les font tomber avec des petits ballets faits exprés dans des vaiſſeaux où il y a de l'eau & de la cendre, & lors qu'ils ſont noyez, ils les retirent pour les faire ſecher.

Ces petits inſectes eſtans vivans, ſont d'un rouge comme couverts de farine, c'eſt ce qui fait que la Cochenille que nous voyons eſt d'un gris argenté, mais ce qu'ils ont de particulier c'eſt qu'ils multiplient d'une maniere ſi prodigieuſe qu'une centaine ſuffit pour en produire des millions.

Et le 30. Janvier 1693. le même R. Pere Charles Plumier Minime m'aporta un billet écrit de ſa main, où eſtoit contenu ce qui ſuit.

DECLARATION DE LA COCHENILLE,
Par le Pere Charles Plumier Minime.

LA Cochenille qu'on apporte de la nouvelle Eſpagne ou de la Terre-ferme de l'Amerique eſt un inſecte de la groſſeur & forme preſque d'une punaiſe, il s'attache contre diverſes ſortes d'arbres, mais plus particulierement ſur les Acacias, ou ſur certains arbres qu'on nomme Ceriſiers dans nos Iſles Françoiſes. C'eſt un animal fort fecond, il porte entre ſes jambes & ſur ſon ſein une infinité des œufs quaſi imperceptibles, qui venant à éclore produiſent un nombre innombrable d'inſectes tres menus & rouges, dont les fourmis ſont fort avides. Quand on écraſe les meres, elles donnent un ſuc rouge tirant ſur l'écarlatte mêlé pourtant de tant ſoit peu de jaune, ainſi celles-ci qui naiſſent ſur ces arbres, ne produiſent pas cette belle couleur vive; mais pour leur faire prendre ce beau ſuc, les Indiens les cultivent ſur certaines plantes qu'on nomme en latin Opontium, *& que nos François nomment Raquettes. Ces plantes produiſent un fruit gros comme une de nos figues, plein d'un ſuc d'un rouge admirable, ce qui fait auſſi que les Cochenilles qui ſont cultivées ſur ces plantes, ont leur ſuc beaucoup plus éclatant & plus vif que celles qui naiſſent ſur d'autres plantes. Quand j'eus découvert ces inſectes dans l'Iſle de ſaint Domingo au petit goive, je les montray à deux Indiens eſclaves & natifs du pays d'où on la cultive, ils m'aſſurerent tous deux que c'eſtoit de la Cochenille; quelques Philibuſſiers qui avoient voyagé en ce pays m'aſurerent la même choſe & me dirent que les Indiens la cueilloient ſur les Raquettes, ce qui me fit juger que c'eſtoit la ſeule culture, ſur cette plante qui leur communiquoit ce beau rouge, celuy de celles que je cueillis ſur les Acatias ou ſur les Ceriſiers eſtant fort fade.*

Or eſtant de retour de mon voyage de ſaint Domingo je voulus m'éclaircir de cet inſecte par les Auteurs qui ont parlé de l'Amerique, & voicy ce que j'ay trouvé dans les recueils du ſieur de Laet. Deſcription des Indes Occidentales, Liv. V. Chap. 3.

Le grain de la Cochenille vient en pluſieurs Provinces de la nouvelle Eſpagne, ſur l'arbre qu'on appelle Tuna, *qui a des feüilles fort épaiſſes, auſquelles il croît aux lieux expoſez au Soleil & couvert du vent de Nord-eſt. C'eſt un petit animal vivant ou plûtôt un inſecte, preſque ſemblable à une punaiſe, lors qu'il s'attache premierement à la plante il eſt un peu plus petit qu'une puce, & vient d'une ſemence de la groſſeur d'une mitre, en latin* Acarus, *& remplit tout l'arbre & même tout le jardin; on l'amaſſe une fois ou deux l'an; ils diſpoſent les arbres en certains rangs comme on plante les vignes, les cultivent ſoigneuſement & les nettoyent des herbes; plus les plantes ſont jeunes & plus elles portent abondamment & donnent de meilleure graine, mais il faut ſur tout prendre garde de les preſerver de l'injure de pluſieurs inſectes, & non moins des poules qui mangent le grain : Ils ſe ſervent de queües de Renards pour nettoyer les plantes, de peur que la ſemence nouvelle de ſes inſectes ne ſoit gâtée. Quand ils ſont venus aſſez gros on les ôte avec un grand ſoin & on les tuë en les arroſant d'eau fraiche, on les ſeche à l'ombre & on les conſerve dans des vaiſſeaux de terre, on les tuë auſſi avec de la cendre qu'on jette deſſus, puis on les lave.*

Acarus eſt proprement cette petite vermine qui fourmille dans les fromages.

Nota. *Le* Tuna, *n'eſt autre choſe que ceſte* Opontium *ou Raquette, dont j'ay parlé cy-deſſus. Il y en a de pluſieurs eſpeces, & il faut choiſir pour la culture de la Cochenille celle dont le fruit a ce beau ſuc rouge.*

Mais ne pouvant ſouſcrire à ce que Monſieur de Furetiere, le R. Pere Plumier & Laet en ont écrit, je me trouve de plus en plus engagé à croire que la Cochenille eſt la graine d'une plante, parce que le ſieur Rouſſeau me marque à la fin de ſa premiere lettre, qu'il eſt prêt, pour verifier ſon dire, de m'en envoyer une plante; ce qu'il eſpere faire avec l'aide de Dieu; & de plus

c'eſt

c'eſt que par ſa ſeconde lettre, dattée du 25. May de la même année; il m'écrit ainſi,

A L'égard de la Cochenille, Monſieur, dont je vous avois parlé, il faut que je vous en faſſe une hiſtoire aſſez plaiſante, d'un Pere Minime Provencal en apparence, ſe diſant Herboriſte, âgé d'environ quarante-cinq à cinquante ans, noirâtre de viſage, lequel on eût cru fort expert, s'il n'eût jamais parlé, mais malheureuſement pour luy comme il ſe diſoit grand deſſineur, il vit quelques Acatias, qui ſont des arbres fort épineux, & des Cordaſſes, qui ſont une eſpece de plante qui jette des feüilles de deux doigts d'épais, faites à peu près comme les raquettes dont on joüe à la paume en France, & qui rapportent des fruits de la façon d'une Figue, d'un gouſt un peu acre & qui fait uriner rouge; & voyant certains animaux ſur ces arbres, il s'aviſa de dire que c'eſtoit de la Cochenille, & fit rire tout ce qu'il y avoit d'habitans de ſaint Domingue qui connoiſſoient la plante & qui en ſçavoient la fabrique; cela fit que l'on diminua en tout la foy qu'on avoit eu en ce bon Pere, principalement Monſieur de Cuſſi, qui prit ſa part comme les autres en ce que diſoit le bon Pere. Il partit pour France quelque tems aprés, où j'ay ſçeu qu'il eſtoit arrivé avec la même erreur en ſa Cochenille, comme il l'avoit eu à ſaint Domingue.

Le ſieur Rouſſeau me marque encore qu'il ſe trouve ſur leurs acatias une eſpece de petites bêtes, de la grandeur d'une punaiſe, que l'on nomme Vermillon: Elles ſont un peu plus épaiſſe, mais elles ne ſont d'aucun uſage, parce qu'on ne peut pas les faire ſecher: c'eſt apparemment, à ce que je puis conjecturer, la pretenduë Cochenille du Pere Plumier.

Au ſurplus les lettres du ſieur Rouſſeau ſont d'autant plus dignes de foy, qu'on ne ſçauroit découvrir ny pieds, ny aîles, ny têtes, ny aucunes parties d'animal dans la Cochenille que nous avons, & qu'elle a en elle toutes les marques d'une veritable graine: & ſi ces preuves ne ſuffiſent pas, l'on n'a qu'à voir le ſentiment de Ximenes, & Guillaume Piſon dans ſon hiſtoire des plantes du Breſil, ou aprés avoir donné une longue deſcription d'une eſpece de Figuier des Indes, qu'il nomme *Jamacaru*, il dit que c'eſt cette même plante, laquelle dans la nouvelle Eſpagne produit & porte la Cochenille.

Et de plus, l'hiſtoire de la Virginie marque que le *Metaqueſunnauk* eſt un fruit « plaiſant, quaſi de la forme & grandeur de nos poires, mais parfaitement rouge « dehors & dedans, qui croît deſſus une plante dont les feüilles ſont fort épaiſſes, & « pleines d'épines piquantes comme des aiguilles. Quelques-uns qui ont eſté aux « Indes, & qui ont veu croître cette eſpece de rouge & de haut prix qui eſt nom- « mé Cochenille, d'écrivent la plante toute ſemblable à celle de *Metaqueſunnauk*. «

Quoy qu'il en ſoit, on doit choiſir la Cochenille Meſteque de la bonne ſorte, c'eſt à dire, celle qui eſt peſante, groſſe, bien nourrie, nette, ſeche, d'une couleur argentée & brillante par deſſus, & en ayant écraſé un grain dans la bouche, il donne à la ſalive une couleur rouge foncé; & rejetter celle qui eſt maigre, ſale, legere, & prendre garde qu'il n'y ait point de petites pierrettes dedans, comme il arrive aſſez ſouvent, ſur tout lors qu'elle eſt chere.

La Cochenille eſt une graine qui n'a aucun uſage, que je ſçache, dans la Medecine, ſi ce n'eſt par quantité de Medecins ou autres perſonnes qui ont cru & croyent encore que la Cochenille & la graine d'écarlatte ſont la même choſe; ce qui eſt neanmoins fort éloigné de la verité, comme il ſe verra au chapitre ſuivant: mais elle eſt fort uſitée par les Teinturiers du grand Teint eſtant la baſe & la principale drogue pour teindre en écarlatte. Quelques perſonnes s'en ſervent pour colorer le ſucre, en y ajoûtant quelque peu de crême de Tartre en poudre ſubtil, ou autres acides.

Du Carmin.

LE Carmin eſt la plus precieuſe & riche marchandiſe que l'on tire de la Cochenille Meſteque. C'eſt une fecule ou poudre d'un tres-beau rouge foncé, & velouté, que l'on fait par le moyen d'une eau dans laquelle on a fait entrer le Choüan & l'Autour, & qui eſtant bien preparée & ſechée, eſt ce que nous appellons *Carmin*, lequel pour eſtre de la qualité requiſe, doit eſtre en poudre impalpable, haut en couleur, le plus proprement & fidellement fait qu'il ſera poſſible: Mais comme ſa grande cherté eſt cauſe que quelques perſonnes mal intentionnées le ſophiſtiquent; c'eſt le ſujet pour lequel on n'en doit achepter que des marchands, incapables de le frauder ny de vendre celuy de la ſeconde ſorte, pour la premiere, eſtant beaucoup moins beau.

Quelques-uns ajoûtent au Carmin du Rocou, mais cela luy donne une couleur trop orangée.

L'uſage du Carmin eſt pour la mignature; & pour faire ces belles Draperies rouges, que nous voyons aux tableaux de conſequence.

De la Lacque fine, & autres ſortes.

LA Lacque fine eſt ſurnommée de Veniſe, à cauſe que celle que nous avions autrefois nous en eſtoit apportée; mais depuis que quelques perſonnes de Paris ſe ſont mêlées d'en faire, & qu'ils y ont effectivement reuſſi, & que tout ce qu'il y a d'habiles peintres la preferent à celle de Veniſe; c'eſt le ſujet pour lequel il ne nous en vient que tres-peu.

Quelques uns y font entrer le Terra Merita.

Cette Lacque eſt une paſte dure, faite du ventre des os de Seche, que l'on a coloré d'une teinture faite de Cochenille Meſteque, de Breſil, de Fernambourg, d'Alun d'Angleterre calciné, d'Arcenic & d'une leſſive de Natrum d'Egypte, ou ſoude blanche, ou à ſon défaut de ſoude d'Alican, & par le moyen d'un drap, ou d'une chauſſe à hypocras, en y procedant de la même maniere que l'on fait l'Inde ou l'Indigo, on la reduit en paſte de laquelle on forme des Trochiſques que l'on fait ſecher & que l'on garde pour le beſoin.

Cette Lacque pour eſtre de la qualité requiſe, doit eſtre en petits trochiſques, d'un rouge foncé, tendre & friable.

L'uſage de cette Lacque eſt pour la mignature, & pour peindre en huille.

De la Lacque Colombine.

LA Lacque plate ou Colombine, n'eſt faite que des tondures d'écarlatte bouillies dans une pareille leſſive que cy-deſſus, & aprés l'avoir paſſée & jettée ſur de la craye blanche, & de l'Alun d'Angleterre en poudre; on en fait une pâte que l'on forme en carreaux, de l'épaiſſeur du doigt, & de telle grandeur que l'on ſouhaitte, & eſtant ſechée, ſera gardée pour le beſoin. Celle de Veniſe eſt beaucoup plus belle que celle d'Hollande & de Paris, en ce que le blanc dont les Venitiens ſe ſervent, eſt plus beau & plus propre à recevoir une vive couleur que le blanc d'Hollande & le nôtre. Cette Lacque pour eſtre de la bonne qualité, doit eſtre vraye Veniſe, la plus haute en couleur & la moins graveleuſe qu'il ſera poſſible.

L'uſage de cette Lacque, eſt auſſi pour la peinture.

Il y a une troiſiéme Lacque ſurnommée Liquide, dont je parleray au chapitre du Breſil de Fernambourg.

Du Torne-ſol fin en drapeau.

LE Torne-ſol fin de Conſtantinople, eſt de la Toile d'Hollande, ou du Creſpon bien fin, qui ont eſté tein avec de la Cochenille, aidé de quelques acides.

L'on s'en ſert pour colorer les liqueurs aqueuſes, comme l'eau de vie, & autres ſemblables. A l'égard de ſon choix, il n'importe qu'il ſoit ſur de la toile, ou ſur du creſpon, pourveu qu'il ſoit bien fin, haut en couleur & qu'il teinde en beau rouge.

Les Turcs & Levantins, appellent ce Torne-ſol, en drapeau ou en chiffons *Bizerere rubré.*

Du Torne-ſol en coton, de Portugal.

LEs Portugais nous en envoyent en coton, qui eſt de la figure, épaiſſeur & rondeur d'un écu, dont on ſe ſert pour teindre les gelées de fruits, mais il eſt bien moins en uſage que le Torne-ſol en toile. Il doit eſtre auſſi d'un beau rouge, le plus ſec & le plus propre, c'eſt à dire, le moins ſalle, qu'il ſe pourra. Voilà tout ce que nous tirons de la Cochenille Meſteque.

Les autres ſortes de Cochenille ſont la Campeſchane, la Tetrechalle & la Silveſtre.

La Cochenille Campeſchane, n'eſt autre choſe que le grabeau, ou les criblures de la Meſteque, dans leſquelles il ſe rencontre quantité de grains ſecs & arides, de petites coques*, de petites bêtes rouges ſur le dos, que nos enfans appellent Chevaux à Dieu, & autres ordures; on appelle auſſi Cochenille Campeſchane, la Cochenille Meſteque qui a déja ſervi à la teinture. Cochenille Campeſchane.

La Cochenille Tetrechalle, n'eſt que de la terre qui ſe trouve dans la Cochenille Campeſchane. Cochenille Tetrechalle,

Et la Silveſtre, ou Cochenille de graine, eſt celle qui ſe rencontre ſur les racines de la grande Pimpenelle, que les Simpliſtes appellent *Pimpinella ſanguiſorba*, comme il ſe verra au Livre des feüilles. Ces dernieres Cochenilles n'ont aucun uſage, que pour la teinture. Cochenille Silveſtre,

* Ce ſont apparemment ces coques dans leſquelles il s'y trouvent quelques grains de Cochenille qui s'y eſt mis par hazard, & ces petites bêtes qui ont donné ſujet de croire à pluſieurs que la Cochenille eſtoit un animal.

CHAPITRE XXVI.

De la Graine d'Ecarlatte.

LA GRAINE D'ECARLATTE que les Latins appellent *Grana tinctorum*, les Grecs *Coccus infectorius* & les Arabes *Kermen* ou *Kermes*, eſt la graine ou plûtôt l'excrement d'un petit arbriſſeau, dont les feüilles ſont piqnantes & aſſez ſemblables à celles du Houx, à la reſerve qu'elles ſont beaucoup plus petites, qui ſe trouvent en grande abondance, tant en Portugal, qu'en Eſpagne, Provence & Languedoc.

Je ne m'arrêteray point à décrire l'arbriſſeau qui porte cette graine, en ce que quantité d'Auteurs en font mention; je diray ſeulement que ce que nous appellons graine, ſe trouve attachée au bas & deſſus les feüilles de cet arbriſſeau, & lors que la recolte en eſt bonne, c'eſt une des principales richeſſes du pays, principalement pour les pauvres gens, ſur tout en Provence & Languedoc, à qui elle ne coûte qu'à cueillir & enſuite la vendent à la livre aux Apoticaires; qui en tirent la Pulpe pour en faire le Sirop ſurnommé Alkermes, & du reſidu qui reſte ſur le tamis, aprés l'avoir mondé, les Apoticaires le revendent aux Tinturiers autant que la graine leur a coûté. Ceux qui la veulent tranſporter, ou envoyer en differents endroits, la font ſecher, tant pour l'uſage de la Medecine, que pour la teinture, où il s'en emploie une grande quantité; laquelle pour cet effet ſera choiſie groſſe, nouvelle, ceſt à dire, de l'année, garnie de ſon paſtel, la plus rouge & la plus nette que faire ſe pourra; car auſſi-tôt que cette graine commence à vieillir, il s'y engendre un inſecte qui mange le paſtel & fait un trou à cette graine en ſorte qu'elle eſt toute trouée, fort legere, n'y reſtant que la ſimple peau, ce qui luy diminuë de beaucoup ſa qualité. Celle du Languedoc paſſe pour la meilleure, eſtant ordinairement groſſe & d'un rouge fort vif; qui eſt le contraire de celle du Portugal, qui eſt eſti-

mée la moindre, en ce qu'elle eſt petite, maigre & d'un rouge noirâtre.

La graine d'Alkermes, ou d'Ecarlatte, eſt eſtimée fort cardiaque & fort propre pour ſoulager les femmes groſſes qui ſont tombées, en leur en donnant un demi-gros en poudre dans un œuf, & non pas de la Cochenille, comme quantité de perſonnes l'ordonnent; en ce qu'ils croient que ces deux graines ſoient la même choſe.

Du Paſtel d'Ecarlatte.

A L'égard du paſtel d'écarlatte, qui eſt cette poudre qui ſe trouve dans la graine lors qu'elle eſt nouvelle, doit eſtre d'un tres-beau rouge, & qu'elle n'aye point eſté aſpergée de vinaigre, comme eſt ordinairement celuy du Portugal, tant pour en augmenter le poids, que pour luy donner une belle couleur. Cette fourberie ſera facile à connoître, en ce qu'il eſt humide & d'une odeur forte & aſſez deſagreable. Ce paſtel, quoy que la plus noble partie de la graine, n'eſt aucunement uſitée en Medecine, faute de connoiſſance, mais beaucoup par les Teinturiers du grand Teint.

Du Sirop d'Alkermes.

LE Sirop d'Alkermes eſt la pulpe de la graine d'Ecarlate recente, & de la caſſonade du Breſil, ou du ſucre en petit pain reduit en poudre mêlé enſemble, & aprés avoir eſté liquifié ſur un peu de feu, eſt mis dans des petits barils de bois blanc, de la maniere que nous le recevons; tant de Niſmes que de Montpellier, où il s'en fabrique de groſſes quantitez, tant pour la Foire de Beaucaire, que pour en voyer en differents endroits de l'Europe.

Ce Sirop pour eſtre de la qualité requiſe, doit eſtre d'un rouge foncé, nouveau, d'une conſiſtance moyenne, le plus uni & le moins aigre que faire ce pourra. On prendra garde qu'il ne ſoit trop chargé de ſucre, ce qui ſe connoîtra facilement en la couleur d'un rouge pâle & à ſon goût ſucré, ſans preſqu'aucune amertume, qui eſt le contraire de celuy qui eſt fidellement fait, eſtant d'un rouge foncé & d'une amertume aſſez deſagreable.

Unt, ſignifie non - groumeleux & non-candi.

De la Confection d'Alkermes.

LE Sirop d'Alkermes eſt fort peu employé dans la Medecine; mais lors que l'on y a incorporé un ſirop compoſé de ſuc de pomme de rainette, d'eau roze, de ſoye cruë & de ſucre blanc, & les poudres de perles orientales preparées, de ſantal citrin, de canelle fine, de la pierre d'azur preparée, des feüilles ou bactrioles d'or, on en fait un opiat ou électuaire liquide, qui eſt ce que nous appellons Confection d'Alkermes. Quelques-uns y ajoûtent le muſc & l'ambre, ce qui ne ſe doit point faire que par l'avis d'habiles Medecins, ces parfums eſtans fort contraires aux femmes. A l'égard de ſa preparation, ceux qui l'a déſireront faire, pourront avoir recours aux Pharmacopées qui en traitent, mais nous en faiſons venir de Montpellier, ou elle ſe fait mieux, à cauſe de la nouveauté du ſirop qui s'y trouve, que dans les lieux plus éloignez ou il eſt tranſportée. Et il ne faut pas en achepter de ces gens qui ne vendent que des drogues, qu'un honnête homme auroit peine à s'imaginer, & qui ſont indignes d'entrer dans le corps humain, qui eſt le ſujet pour lequel nous voyons quantité de broüillons qui l'établiſſent & vendent de la Confection d'Alkermes à un prix

ſi modique qu'ils n'en pourroient pas compoſer deux onces ſur le pied qu'ils vendent la livre, & pour couvrir leur friponnerie, ils mettent dans des pots de fayance qu'ils couvrent de papier, avec cette inſcription: *Confection d'Alkermes de Montpellier*, pour faire accroire qu'elle vient de Montpellier, ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, car ceux qui l'ordonnent ſont fruſtrez de leurs attentes, & les malades n'en reçoivent aucun ſoulagement, & je le puis certifier avec verité, comme l'ayant veu pluſieurs fois, que de ſemblables compoſitions & generalement toutes les autres qui ſortent des mains de deux ou trois particuliers de Paris, que la charité & la prudence m'empêchent de nommer, qui ſeroient plûtôt capables d'eſtre jettées au feu, que d'eſtre employées à aucun uſage; & neanmoins ils en vendent une prodigieuſe quantité à ces Colporteurs de la Foreſt de Lyons en Normandie qui prennent le nom de Droguiſtes, & qui en portent par la Campagne, ou pour mieux dire en empoiſonnent la moitié de la France, principalement du côté de la Bourgogne, du Nivernois, de la Flandre, de la Touraine, & autres endroits, & ce qui eſt plus ſurprenant ils font un gros debit de cette pretenduë Confection d'Alkermes, de celle d'Hyacinthe, de la Theriaque, & autres compoſitions galeniques, falſifiées & ſophiſtiquées, à Paris, dans les Convents, aux Apoticaires, Chirurgiens & autres; ce que j'ay cru eſtre obligé de publier, pour empêcher les Religieux & Religieuſes, Apoticaires & Chirurgiens, tant de Paris que de la Campagne, d'achepter de ces ambulans & colporteurs des compoſitions & mêmes les drogues ſimples, comme ne valant rien du tout, & n'eſtant que le rebut de nos boutiques.

M. Charas, dans ſa Pharmacopée à la page 314. attribuë de grandes propriétez à la veritable Confection d'Alkermes, & dit que cette Confection eſt ſans contredit, un des meilleurs cordiaux que la Medecine galenique aye jamais inventé; car elle repare & recrée les eſprits vitaux & animaux, elle fait ceſſer les palpitations de cœur & les ſyncopes, elle fortifie beaucoup le cerveau & les parties nobles, elle eſt ennemie de la pourriture, conſerve la chaleur naturelle, rétablit les forces languiſſantes, chaſſe la mélancolie & la triſteſſe, & remet & entretient le corps & l'eſprit dans un fort bon état. On la prend ſur la pointe d'un coûteau, ou dans du vin, ou dans du boüillon, ou dans quelques liqueures cordiales & cephaliques; on la mêle auſſi parmy les opiates & les électuaires mols & ſolides; la doze ordinaire eſt depuis une ſcrupule juſqu'à une dragme, on la mêle auſſi dans les Epithemes deſtinez pour le cœur, ou pour le foye.

CHAPITRE XXVII.

De l'Amomum Racemosum.

Amome en Grappe

L'AMOMUM RACEMOSUM, ou Amome en grappe, ou en raisin, est une espece de fruit que nous recevons par la voye d'Hollande ou de Marseille, naissant en plusieurs endroits des grandes Indes, rarement en grappe, mais le plus souvent en gousse.

Il croît sur un arbrisseau dont les feüilles sont d'un verd pâle, longuettes & étroites; il est en quelque sorte, semblable au raisin muscat, en couleur, grosseur & figure, mais il est plus rempli de grains & moins succulent; il a aussi cela de particulier, que toutes ses gousses estant sans queuë, sont fort entassées & comme collées contre un long nerf, qu'elles entourent jusqu'à son bout, & qui leur sert de base & de soûtien, à l'imitation des grains de poivre, & en ce qu'ayant un petit bouton en son sommet, il est ordinairement divisé en cellules.

Ouvrant ces gousses, on les trouve remplies de grains purpurins, quarrez, joints & comme collez les uns aux autres, faisant ensemble une figure ronde, conforme à celle de la gousse; & qui sont couverts d'une membrane blanche, fort déliée & seperez en gros tas, par de pareilles membranes, mais en sorte qu'on peut aisément les en tirer & diviser. Leur goust est acre & mordicant, & leur odeur extremement perçante & aromatique.

On choisira l'Amomum le plus nouveau qu'on pourra trouver, ayant ses gousses rondes, & de couleur blanchâtre, tirant sur le blond, pesantes & bien remplies; il faut rejetter les legeres & qui estant ouvertes, contiennent des grains noirs & ridez; mais estimer celles qui sont bien remplies de grains, gros & bien nourris, d'un goust chaud, piquant, fort aromatique, & approchant de celuy des Cardamomes.

Le principal usage de l'Amomum est dans la Theriaque, pour laquelle on se

contente d'employer les grains bien nets & bien nourris.

Pluſieurs perſonnes ne connoiſſent cette drogue que ſous le nom de Grande Cardamome ou *Cordamomum majus*, qui n'eſt autre choſe que la Maniguette, dont je parleray dans le chapitre ſuivant.

Il y a d'autres fruits ou graines qui portent le nom d'Amome, comme l'Amomne de Pline, qui eſt un fruit rouge, tout ſemblable à celuy qui ſe trouve dans les bayes d'Alkekange, qui naît ſur une plante ou arbriſſeau, qui nous eſt fort commun, y ayant fort peu de boutiques d'Apoticaires ou de jardins où il ne ſerve de parade.

Il y en a un autre que les Hollandois & les Anglois appellent *Amomi*; & nous Poivre de la Jamaïque, qui eſt le fruit du Bois d'Inde, ainſi que l'on le verra à ſon lieu.

On ſera averty que quand on trouve dans les Auteurs le nom d'*Amomum* ou d'*Amomi*, on ne doit employer autre choſe que l'Amome en grappe.

CHAPITRE XXVIII.

De la Grande Cardamome.

Grande Cardamome

LA GRANDE CARDAMOME, que nous appellons Maniguette ou graine de paradis, eſt une graine triangulaire, d'une couleur rougeâtre au deſſus & blanche au dedans, d'un gouſt acre & piquant, comme celuy du poivre; c'eſt ce qui a donné occaſion aux Colporteurs de le vendre pour du poivre.

La plante qui porte cette graine, a ſes feüilles vertes, aprés quoy elle produit un fruit ou plûtôt une gouſſe, de la groſſeur & figure d'une Figue, d'un aſſez beau rouge, dans laquelle eſt renfermée cette graine de paradis, que l'on croit avoir eſté ainſi nommée, tant à cauſe de la beauté de ſon fruit qu'à cauſe de ſa bonne odeur, lors qu'elle eſt nouvelle; nous l'appellons auſſi Maniquette

guette, ou Melaquette, du nom d'une ville d'Afrique, appellée *Melega*, d'où elle estoit autrefois apportée en France, mais à present on l'apporte de differents pays, tant par la voye de S. Malo, qu'autres lieux.

Quelques personnes m'ont assuré qu'il croissoit de la Maniguette en Auvergne, ce que je ne puis asseurer, comme n'en estant pas certain, quelque diligence que j'aye pû faire.

Cette drogue est fort peu en usage dans la Medecine, mais beaucoup parmi ceux dont j'ay parlé cy-dessus, qui la vendent mêlée avec le poivre.

M. de Flacourt dit que dans l'Isle de Sainte-Marie & à Galemboule, il vient un si grand nombre de Maniguette, que de la recolte d'une seule année, on en pourroit charger un Vaisseau.

CHAPITRE XXIX.

De la Moyenne Cardamome.

LA MOYENNE CARDAMOME est renfermée dans une gousse de la longueur du petit doigt d'un enfant, fait en triangle, naissant sur une plante que quelques-uns m'ont assuré estre rampante, & qui a ses feüilles disposées en trois comme le trefle, finissans en pointe & fort dentellée, naissant en divers endroits des grandes Indes. Ces gousses nous sont fort rarement apportées en France, & sont peu en usage, dautant que la petite Cardamome est plus recherchée, tant des Etrangers que de nous, comme ayant beaucoup plus de vertu que la moyenne. Neanmoins comme il s'en rencontrera quelquefois; je diray que l'on la choisira la plus approchante; qu'il se pourra, des qualitez de la petite, dont je vay parler.

De la Petite Cardamome.

LA Petite Cardamome qui est celle que nous voyons icy fort communément, & que nous tirons ordinairement d'Hollande, est une petite gousse de figure triangulaire, qui est par dessus, d'un blanc grisâtre, rayée, & garnie d'une petite queuë de même couleur, laquelle estant ouverte, il s'y trouve une

quantité de petits grains de la figure & du gouſt de l'Amome en grappe, dont j'ay parlé cy-devant.

La plante qui porte la petite Cardamome m'eſt encore inconnuë, quelque diligence que j'aye fait, mais ſelon toutes les apparences elle eſt ſemblable à la moyenne, & il n'y a peut eſtre que la diverſité des lieux ou elle croît, qui en faſſe la difference; je diray ſeulement qu'elle nous eſt apportée par les Hollandois & Anglois du Royaume de Viſapour où elle eſt fort rare, c'eſt pourquoy on ne s'en ſert que ſur la table des grands, eſtant la meilleure épice du pays.

On la choiſira nouvelle, bien nourrie, peſante, pleine, la moins remplie de coques vuides & de gouſſes perfoirées, petites, ou ſeches, qu'il ſe pourra.

Cette Cardamome eſt la ſeule uſitée dans la Medecine, en ce qu'elle eſt doüée de meilleures, qualitez que les deux precedentes.

Les Hollandois en uſent beaucoup, parce qu'ils en machent aſſez ſouvent.

Nous appellons les Cardamomes bien ſouvent en François, *Cardamonum majus, medium & minus*, qui veut autant dire que Cardamome Grande, Moyenne, & Petite.

CHAPITRE XXX.

De la Nielle Romaine.

LA NIELLE, ou Nigelle romaine eſt la ſemence d'une plante d'environ deux pieds de haut, ayant ſes feüilles vertes, petites, découpées & aſſez minces; aprés leſquelles naiſſent des fleurs d'un blanc bluâtres, & enſuite des gouſſes dans leſquelles il ſe rencontre une graine longuette, d'une couleur griſe, d'un goût piquant, d'une odeur forte & aſſez aromatique.

On choiſira cette ſemence nouvelle, bien nourrie, d'une belle couleur jaune la plus aromatique, tant au gouſt qu'à l'odeur, qu'il ſera poſſible, & qui ſoit d'Italie, celle-cy eſtant la meilleure & plus eſtimée que celle qui croît dan nos bleds.

L'usage de cette graine est pour faire mourir les vers, pour appaiser les vents, & quelques personnes disent qu'elle est un fort bon antidote: On l'estime aussi fort convenable, pour faire venir le lait aux nourrices.

Il y a encore plusieurs sortes de semences dont je ne puis parler, tant pour n'en avoir rien de certain, que parce que nous n'en voyons que tres peu: comme le Mens, Messe ou Mungo, dont parle plusieurs Auteurs. Les Indiens se servent de la plante pour nourrir les Chevaux, & de la graine en Medecine pour guerir les fievres; ainsi qu'il se pourra voir dans l'histoire des Indes, faite par Gercie du Jardin. Messe ou Mungo.

Le Bisnague, dont on ne nous apporte que les mouchets, encore bien rarement, & duquel les Turcs se servent aussi bien que plusieurs personnes de qualitez en France pour se nettoyer les dents. Bisnagues.

La semence de *Badian*, ou Anis de la Chine, ou de Sibery, dont se servent les Orientaux, à l'imitation des Chinois, pour preparer leur Théé & leur Sorbec. Anis de la Chine

Cette semence est toute semblable à celle de la Coloquinte, à la reserve qu'elle est d'une couleur tannée, luisante & d'une odeur assez agreable; elle est renfermée dans une petite gousse épaisse & dure; c'est avec cette graine & la racine de *Nisi*, que les Hollandois rendent la boisson du Théé & du Sorbec, plus agreable qu'en France.

La doze est de deux dragmes de racine de Nisi, quatre onces d'eau boüillante, demi-once de Théé & une dragme de semence de Badian.

J'en obmets d'autres pour nous estre trop connuës, ou parce qu'elles croissent & se trouvent par tout, comme les semences de Fumeterre, de Chicorée, d'Oseille, de Laituë; de Violette, de Pourpié, de Jasquiamme, de Sophie, ou Talietrum, de Mauves, de Milium solis, d'Hiebles, d'Ache, de Rave, de Basilic, de Bruscus ou petit Houx, de Psilium, ou herbe aux Puces, dont les Chapeliers se servent, & plusieurs autres que nos Grainiers debitent à Paris, & comme il y a tres peu de Medecins, Apoticaires & Chirurgiens qui ne sçachent que quantité d'Auteurs en traitent, c'est le sujet pour lequel je n'ay pas trouvé à propos d'en parler.

Outre ces semences cy-dessus nommées, nous vendons quatre sortes de graines, à qui on a donné le nom des quatre semences froides, qui sont les graines de Citroüille, de Courge, de Melon, & de Concombre, tantôt en coques, c'est à dire, comme nous les faisons venir d'Italie, ou de la Touraine, & tantôt aussi toute mondées; lesquelles pour estre de la qualité requise en coque ou mondées, doivent estre nouvelles, c'est à dire, de l'année, pesantes, seches ne sentant le rance ny le moisi, prenant garde sur tout que l'on ne suppose pas le Melon pour le Concombre, & le Concombre pour le Melon, ce qui n'arrive que trop souvent, lorsque l'un des deux est chere, ce qui sera neanmoins facile à connoître, en ce que le Melon est plus court & plus étroit que le Concombre. Quatre Semences froides.

L'usage des quatre semences froides est pour faire des émultions, estant fort propres pour rafraichir, & pour en tirer une huille qui a les facultez d'adoucir le teint des Dames & plusieurs autres choses semblables. L'huille des quatre semences froides, doit estre fidelement & proprement faite, nouvelle tirée, bien blanche, & de nul goust ny odeur.

Ce qui reste dans la presse qui est le marc, est fort propre pour laver les mains, quoy que la pâte dont l'huille n'a pas esté tirée, soit beaucoup meilleure en ce qu'elle décrasse plus.

Autrefois l'on nous apportoit d'Italie des Citroüilles noires, qui estoient beau. Citroüilles noires.

coup plus eſtimées que celles que nous voyons preſentement.

Comme la Confection auſſi bien que la vente de cette huille & de quantités d'autres tirées ſans feu, eſt permiſe aux Marchands Eſpiciers, j'ay trouvé à propos d'inſerer icy la maniere de la preparer, & d'avoir une huille des quatre ſemences, doüée de toutes les bonnes qualitez.

Prenez des quatre ſemances froides, bien mondées & ſeches, une livre, ou plus ſi vous voulez; faites les battre dans un mortier de fonte, ou de marbre bien net, & lors qu'elles ſeront à demi pulverifiées, faites les paſſer par un gros tamis de crin, & lorſque le tout ſera paſſé, on le mettra dans une toille de crin double toute neuve, ou du moins qui n'ait jamais ſervi à tirer d'autres huilles, amoins que ce ne fût de l'huille de Ben, & lorſque le tout ſera accommodé, on le mettra à la preſſe, & petit à petit on preſſera, mais toûjours également, & lorſqu'il n'en ſortira plus rien, on retirera l'huille que l'on mettra dans une phiolle, ſimplement bouchée d'un papier troué, de peur qu'elle ne ſe rancifie, que l'on gardera pour le beſoin, & la pâte, comme j'ay déja dit, ſera fort propre pour laver les mains.

Quelques perſonnes ſeront ſurpris de ce que je dis, qu'il ne faut que paſſer les ſemences par un gros tamis, & enſuite les mettre à la preſſe, en ce qu'il y en a qui les font battre juſques à ce qu'elles ſoient réduites en pâte, mais je ſuis ſeur que quand ils en auront eſſayé, ils aimeront mieux ma maniere que la leur, tant parce qu'il y a moins de peine, que parce que c'eſt plûtôt fait, & de plus c'eſt que l'on retire plus d'huille & elle eſt plus claire & ne fait pas tant de faiſſe. On ſera de plus encore averti de ne faire de cette huille qu'à meſure que l'on en aura beſoin, tant parce qu'elle eſt bien-tôt faite, que parce qu'elle eſt fort peu de demande, & que plus elle eſt nouvelle & meilleure elle eſt.

De cette maniere, l'on peut tirer les huilles de Ben, de Pignon blanc, de Noiſettes, de Pavot blanc, d'Amandes douces & ameres, de Noix, de Piſtaches, de Pignove, de Barbaré, de Palma Chriſti, & generalement de toutes les graines, bayes, & fruits qui, facilement donnent de l'huille, ainſi qu'il ſe verra chacun en particulier.

Les Auteurs ont donné le nom de ſemence, à une maniere de plante qui n'a ny feüilles ny racines, qui eſt ce que nous appellons Cuſcute, dont la deſcription ſe trouvera au chapitre de l'Epithyme.

Fin des Graines ou Semences.

HISTOIRE GENERALE des Drogues.

LIVRE SECOND.

Des Racines.

PREFACE.

J'ENTENS par le mot de Racines, la partie de la plante qui eſt dans terre, & qui en tire & communique la nourriture aux autres parties qu'elle produit, qui ſont la tige, les feüilles, la ſemence, &c. Les Racines que nous vendons ordinairement, ſont non ſeulement en grand nombre, mais fort differentes en figure, & en leurs vertus. Nos Herboriſtes nous fourniſſent pluſieurs Racines, qui n'ont autre preparation, que d'eſtre nettoyés & ſechés, tantôt bien, tantôt mal, ſuivant la capacités que les Herboriſtes peuvent avoir; telles que ſont les Racines d'Aulnée ou Enule, de Campane, de Guymauve, de Benoiſte, de Flambe ou d'Iris noſtras, & autres. Nous en faiſons venir d'autres des Pays Etrangers, d'une partie diſquelles on a ôté le cœur, qui eſt la partie nerveuſe, dure & inutilles, telles que ſont le Turbith, la Tapſie, le Dictam blanc, &c, de même que l'on le pratique en pluſieurs Racines de France, telles que ſont celles de Leſule, de Pentaphyllum ou Quinte-feüille. On nous en envoye d'autres coupées en rouelles, comme le Jalap, Mechoacam; en petits morceaux, comme le Galanga minor; en tronçons, comme la Rhubarbe, le Rhapontie; en leur entiere, comme l'Angelique; d'autres garnies de leurs feuilles, comme la Viperine; & d'autres, dont on ne nous envoye que les longs filamens ou fibres, comme la Saſſepareille, & finalement d'autres qui ſont mondées de leur peau exterieure, comme la Squine, l'Iris de Florance, & autres ſemblables : comme il ſe verra cy aprés.

La connoiſſance des Racines ne reçoit pas moins de difficulté que celle des Graines, tant à cauſe de leurs diverſes eſpeces, que de pluſieurs marques qui ſont communes entre quelques unes; c'eſt pour cela qu'il faut eſtre fort circonſpect dans leur choix, & ſçavoir les principalles marque de chacune, pour en pouvoir faire un juſte discernement, auſſi que l'on acquiert par l'uſage, & qu'on perd bien-tôt, ſi on n'en fait pas un negoce continuel. Ceux qui ont beſoin de Racines, ne doivent pas chercher le bon marché, mais s'addreſſer à des Marchands, ſur la probité deſquels ils ſe puiſſent repoſer, ſur tout lors que le prix en eſt un peu conſiderable.

Ceux qui n'ont pas grande conſciance, ne ſe mettent pas en peine de ſuppoſer l'une pour l'autre, & de vendre l'once, de cette racine ſuppoſée, plus que n'en vaut la livre, quand ils la vendent par ſon nom; car j'ay vû de certaines perſonnes vendre pour du Contra-Yerva, *de la Tormen-*

tille, ſur le pied de plus de cinquante francs la livre, ainſi des autres. Il n'eſt pas auſſi fort avantageux de ſe charger de ces ſortes de marchandiſes, ſur tout de celles qui n'ont pas grand debit, tant à cauſe du gros dechet qu'elles font en les gardant, que parce que la plus part de ces Racines ſont ſujettes à ſe vermoudre, comme l'Angelique, l'Acarus verus; & à ſe gâter comme la Rhubarbe, la Regliſſe & autres. Comme ce Chapitre ſeroit d'une grande étenduë & que ce ne ſeroit jamais fait de vouloir faire la deſcription de toutes les Racines, je me renfermeray dans celles qui dépendent de mon negoce; ſur tout celles que nous faiſons venir de pluſieurs endroits du monde, ſans m'arréter à celles qui croiſſent dans nos jardins, ou dans nos Campagnes, non plus qu'à celles qui croiſſent dans des pays ſi éloignez, que la connoiſſance n'en eſt pas encore venuë juſques à nous.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Ipecacuanha.

L'Ipecacuanha nommé *Beguquella*, auſſi *Specacuanha*, *Cagoſanga*, *Beculo*, *Beloculo*, ou *Mine d'Or*, eſt une petite racine que les Hollandois & les Portugais nous apportent d'un endroit du Breſil, appellé *Rio de genecyro*, & qu'on ne trouve que ſur les Mines d'or, qui luy en ont donné le nom. On la fait ramaſſer par ceux qui ſont condamnez aux Mines; & ce qui en fait la grande cherté, c'eſt que le plus fort ouvrier n'en peut recueillir qu'une douzaine de livres dans un an, & ſi ce n'étoit qu'on l'échange contre d'autres marchandiſes, elle ſeroit encore beaucoup plus chere. Les Hollandois, ou autres, nous envoyent trois ſortes d'Ipecacuanha; ſçavoir, le brun, qui eſt le premier & le meilleur; & par conſequent le plus cher; le ſecond qui eſt le gris, eſt moins violent que le brun; le troiſiéme eſt le blanc, dont je parleray, cy-aprés.

Rio de genecyro eſt un Fleuve de l'Amerique meridionalle, dans le Breſil.

Les plantes de l'Ipecacuanha, tant du brun que du gris, ſont de moyenne

moyenne hauteur, en partie rampantes, en partie élevées à la hauteur d'un demy pied; elles ont leurs feüilles assez approchantes de celles de la Pariétaire, du milieu desquelles naissent des fleurs blanches à cinq feüilles, soûtenuës par de petites têtes, d'où sortent des bayes brunes, qui dans leur maturité sont d'une couleur rouge brune, de la grosseur d'une cerise sauvage; ces bayes contiennent une pulpe blanche, succulente, dans laquelle on trouve deux grains durs, & jaunâtres, approchans de la figure d'une Lentille.

On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie, foncée, difficile à rompre, resineuse dans sa substance, & ayant un nerf dans son milieu; & prendre garde qu'elle ne soit mêlangée de sa tige & de ses filamens, que ceux qui l'envoyent y laissent quelquefois, & qu'elle soit d'un goust acre, amer & desagreable. Quelques amis que j'ay à Lisbonne, en Hollande & à Marseille, m'ont assuré que le meilleur Ipecacuanha est le brun, qui est celuy principalement qu'on trouve sur les Mines d'or, & que les deux autres se trouvent au bas des montagnes dans les prez & autres lieux humides.

L'usage de cette racine est pour la guerison des dysenteries; quelques uns veulent que cette racine soit Alexiterre, mais nonobstant cela, je ne conseille à personne de s'en servir qu'avec de grandes precautions & par l'avis d'habiles gens, à cause qu'elle agit avec beaucoup de violence, soit qu'on la donne en infusion, ou en substance.

La doze ordinaire de cette racine est depuis demi gros, jusqu'à un gros; on la donne en poudre dans quelque liqueur convenable, le matin à jeun; & on donne un boüillon gras, ou au lait, deux heures aprés.

Cette racine fait vomir, avant que d'arrester, qui est le contraire des autres astringents.

De l'Ipecacuanha blanc.

L'Ipecacuanha blanc, differe des deux autres, en ce que la racine est blanche & tout à fait semblable au Behen blanc, ou à la racine de Dictam blanc; & a ses feüilles semblables à l'Ozeille ronde: d'autres disent qu'il est semblable au Pouliot; & comme il m'a esté du tout impossible de sçavoir sa veritable figure, j'ay mieux aimé m'abstenir de la representer, que de dépeindre ce que je n'ay pas vû.

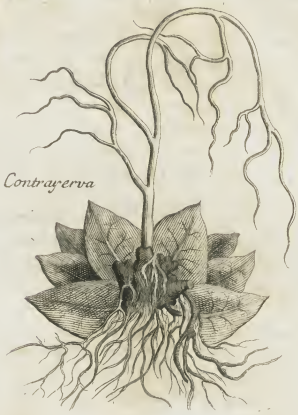
Les Espagnols & les Portugais preferent l'Ipecacuanha blanc, qu'ils appellent *Ipecacuanha blanca* aux deux precedens, principalement pour les femmes grosses, & pour les petits enfans, à cause qu'il agit avec moins de violence; ils l'ordonnent en substance au poids de demi-gros, & en infusion jusqu'à deux gros, & ils y procedent de la même maniere que j'ay marqué cy-dessus.

Au mois de Janvier 1690. il fut soûtenuë une These, aux Ecolles de Medecine de Paris, au sujet de la racine du Bresil, ou *Ipecacuanha*; dans laquelle il est marquée que les Ameriquains en font beaucoup d'estime, tant à cause qu'ils pretendent que c'est un fort bon antidote, que parce qu'elle est fort convenable pour la guerison de plusieurs longues & fâcheuses maladies; sur tout les Dysenteries ou Flux de vendre, & se donner bien de garde d'en faire user à ceux qui ont un flux hepatique. Racine du Bresil ou Ipecacuanha

Quelques uns veulent que ce soit M. Helvetius Medecin Hollandois, qui aie mis l'*Ipecacuanha* en usage en France, depuis environ 4 ou 5 années, mais je pourrois certifier le contraire, parce qu'il y a plus de vingt années que j'en ay vû à Paris; pour preuve, c'est qu'il s'en est trouvé une assez bonne quantitée dans la boutique de feu le Sr Claquenelle Maître Apoticaire, qui tomba entre les mains du Sr Poulain son gendre, aussi Apoticaire qui l'a remis en usage, par ordonnances du Sr Helvetius.

CHAPITRE II.

Du Contra-Yerva.



LE CONTRA-YERVA eſt la racine d'une plante qui a ſes feüilles rampantes, vertes, nerveuſes, de la figure d'un cœur, du milieu deſquelles ſort une tige toute nuë, de la groſſeur du doigt. On nous l'apporte de la nouvelle Eſpagne.

On doit choiſir cette racine nouvelle, bien nourrie, garnie de longs filamens, noüeuſe, peſante, d'un rouge tanné au dehors, & d'un blanc griſâtre au dedans, d'un gouſt ſuave & aromatique.

C'eſt un Alexitere fort puiſſant pour reſiſter à pluſieurs ſortes de venins; c'eſt pourquoy les Eſpagnols l'on nommé *Contra-Yerva*, qui ſignifie en leur langue contre poiſon.

Il croît encore au Perou, une racine fort ſemblable à celle cy-deſſus, qui eſt appellée *Drak* ou *Drakena*, du nom de François Drak, qui en a apporté le premier en Angleterre.

Quoyque cette racine ſoit un contre-poiſon, ſes feüilles au contraire ſont un poiſon mortel.

Pluſieurs perſonnnes ſe ſervent preſentement du *Contra-Yerva* reduit en poudre, & mêlé avec ſon double poids de Quinquina, auſſi pulveriſé, pour guerir, ou du moins ſuſpendre pour un temps les fievres d'accez; d'autres s'en ſervent auſſi en le mêlant de même avec de l'Ipecacuanha, pour la gueriſon du Flux de ventre, ou de la Dyſſenterie.

Contra-Yerva blanc. Nous vendons la racine d'une plante qui croît en quantité, par toute la France, & même dans nos jardins, qui eſt connuë preſque de tout le monde, ſous le nom d'Aſclepias, & des ſimpliſtes, ſous celuy d'Hirundinaria. Cette racine eſt fort déliée, blanchâtre, & aſſez ſemblable à l'*Azarum*, qui a eſté appellée de

quelques-uns *Contra-Yerva blanc*, parce qu'ils pretendrent qu'elle a les mêmes proprietez. On la doit choiſir nouvelle, bien nourrie, d'un gouſt tant ſoit peu piquant & aromatique.

Il y a une compoſition de pluſieurs drogues dans la Pharmacopée de M. Charas à la page 1041. à qui on a donné le nom de Pierre de Contra-yerva, à cauſe que la racine de Contra-Yerva en eſt la baſſe.

CHAPITRE III.

De la Viperine, ou *Serpentaire Virginienne.*

Viperine de Virginie.

LA VIPERINE, que quelques-uns ont nommée *Serpentaire* ou *Serpentine de la Virginie*; & d'autres *Dictame*, ou *Pouliot*, ou *Contra-Yerva de la Virginie*, eſt une plante qui croît dans la Virginie, l'une des parties de l'Amerique Septentrionale, d'où les Anglois là tirent & s'en ſervent beaucoup contre toutes ſortes de venins; en ayant éprouvé les bons effets dans les lieux ou elle croît, & ſur tout contre la morſure d'un certain Serpent aſſez gros, long de cinq pieds, de couleur brune mêlée de jaune, ayant les dents longues & pointuës, portant certaines ſonnettes ſous la queuë, rampant avec une extreme viteſſe, & fort redoutable aux voyageurs, qui ſeroient beaucoup plus ſujets à en eſtre attaquez & mordus, ſi le bruit des ſonnettes qu'ils entendent de loin, ne les obligeoit à ſe tenir ſur leurs gardes, & à ſuivre les avis de ceux du pays, qui leur font porter un long bâton fendu par un bout, & dont la fente eſt remplie de Viperine écraſée & débordant hors de la fente du bâton; pour s'en ſervir à avancer la pointe fenduë contre la gueulle du Serpent s'il vient à eux & l'en faire mourir, ou l'obliger à s'éloigner d'eux; & d'autant que ceux du pays prennent ce Serpent pour une eſpece de Vipere, & que cette racine guerit ſes morſures, on luy a donné le nom de Viperine, & le ſurnom de Virginienne, à cauſe de ſon lieu natal. Les Eſpagnols ont donné à ce Serpent, le nom de *Caſcavel*, à cauſe des ſonnettes qu'il a ſous la queuë.

On peut dire que l'odeur & le gouſt aromatique de cette petite plante, l'emportent de beaucoup, ſur ce qu'on en peut remarquer en toutes les autres qu'on met au rang des aromats.

Cette plante eſt non ſeulement connoiſſable en cela, mais en ce qu'elle eſt compoſée d'un nombre preſque innombrable de filamens fort déliez, qui ſont attachez à un nerf, & avec lequel ils repreſentent une barbe aſſez grande. Outre les vertus ſingulieres de cette plante, contre les morſures de Viperes & de toutes autres ſortes de Serpents, elle eſt auſſi tres propre contre toutes ſortes de poiſons, & même contre les maladies Epidemiques, & l'on en doit eſtre fort perſuadé, puis que Monſieur d'Aquin, premier Medecin de Sa Majeſté, l'a choiſie comme un des principaux ingrediens de ſa Theriaque reformée, décrite dans la Pharmacopée Royale, Galenique & Chymique de M. Charas, dont l'inventeur de la Theriaque, ny aucun Auteur moderne, ne s'eſtoient encore aviſez. On peut donner cette plante depuis le poids d'un ſcrupule, juſqu'à une dragme, la reduiſant en poudre, & la délayant & donnant dans du vin, ou dans quelque eau cordiale, loin de toute nourriture.

A l'égard de ſon choix, elle doit eſtre nouvelle, ſa racine groſſe & bien nourrie, d'odeur forte, tout à fait ſemblable à l'aſpic, ou lavande mâle; ſoit que l'on la porte au nez, ou qu'on en mette tant ſoit peu dans la bouche. Celle dont les feüilles ſont vertes & bien nettoyées, doit eſtre la plus eſtimée, en ce que comme cette plante eſt petite en toutes ſes parties, il y en a ou il ſe trouve la moitié de perte par les corps étrangers qui s'y rencontrent; ſoit que ceux qui la cueille, ne l'épluchent pas, ou que l'on les y mette exprés à cauſe de ſa cherté.

CHAPITRE IV.

Des Rubarbes.

Rubarbe de Dodon.

Rhapontic de Prosper Alpin le quelle Mr de Tornefort. ma aſſuré estre la veritable Rubarbe.

Rubarbe des moines, ou Rhapontic de Montagne.

LA RUBARBE du Levant eſt la racine d'une plante de laquelle je n'ay pû ſçavoir poſitivement le vray lieu natal non plus que la figure de ſa plante.

C'eſt pourquoy j'ay eſté obligé de prendre l'Eſtampe qui eſt repreſentée dans Dodon, ne m'ayant pas eſté poſſible de ſçavoir autrement la veritable figures de ſes feüilles & la maniere dont elles ſont diſpoſées eſtant ſur pied.

Pour ſes fleurs, j'en ay une aſſez bonne quantité dont un de mes amis m'a fait preſent,

Daleſchamps, en la page 558. du ſecond Tome de ſon Hiſtoire des Plantes, fait un grand diſcours ſur la Rubarbe, & ſur le lieu d'où l'on nous l'apporte; mais luy & les autres Auteurs, en ont parlé ſi diverſement, que j'ay jugé à propos de dire ſeulement ce que j'en ay apris depuis peu, ſans m'arrêter à ce que les autres en ont dit. Voicy ce que l'on m'en a écrit de Marſeille le 25. Juillet 1692.

„ La Rubarbe vient de Perſe, quelques-uns diſent qu'elle y croît, d'autres „ veulent qu'elle vienne des confins de la Moſcovie, mais la plus commune opi„ nion eſt qu'elle naît en Perſe; cela a aſſez de rapport à ce qu'en a écrit M. „ Tavernier, qui aſſure dans ſon Livre de voyages, que la meilleure Rubarbe „ croît & vient du Royaume de Boutan.

Cette racine nouvellement tirée de terre, eſt groſſe, fibreuſe, noirâtre pardeſſus & d'un rouge marbré au dedans; elle pouſſe des feüilles larges & cortonnées, d'où naiſſent de petites fleurs incarnates en forme d'étoiles, aprés leſquelles vient la ſemence.

On choiſira la Rubarbe nouvelle, & autant qu'on le pourra en petites pieces unies, raiſonnablement ſolides & peſantes, d'un gouſt aſtringent & un peu amer, d'une odeur aſſez agreable & un peu aromatique, & d'une couleur jaune aſſez belle en dehors, & de couleur de noix muſcade au dedans, laquelle eſtant trempée dans de l'eau luy donne une teinture approchante de celle du ſafran; & eſtant caſſée, que la couleur du dedans en ſoit vive & vermeille; ce que le vendeur ne permet guere volontiers, parce qu'il y peut eſtre trompé de même que l'acheteur; c'eſt pour cela qu'il faut ſe contenter des marques cy-deſſus, ou la rompre par quelque endroit defectueux, ſans neanmoins l'endommager, comme on le peut faire aiſement avec la pointe d'un coûteau ou avec une aiguille à emballer; il faut auſſi prendre garde que ce ne ſoit de vieille Rubarbe racommodée avec des poudres qu'il n'eſt pas beſoin de nommer, ce qui ſe pourra voir facilement en la maniant, par la poudre jaune qui s'attachera aux doigts.

On attribuë de grandes proprietez à la Rubarbe, ſur tout de fortifier l'eſtomach, de purger doucement la bille, principalement lors qu'elle eſt aidée de quelque purgatif. On l'eſtime auſſi fort convenable pour arreſter les Dyſſenteries, eſtant machée ou groſſierement pillée, priſe dans quelque liqueur convenable. On s'en ſert auſſi pour tuer les vers des petits enfans; enfin c'eſt un remede doux & benin, duquel on ſe peut ſervir en toutes ſortes d'âges & pour toutes ſortes de perſonnes, ſoit femmes groſſes ou petits enfans; ſes bonnes qualitez ſont cauſe que les Medecins l'ordonnent ſi frequemment, connoiſſant qu'ils ne courent aucun riſque, & eſtans fort perſuadez que c'eſt un excellent remede, ils en ont fait un des pilliers de la medecine. Je diray en paſſant que l'endroit par ou l'on a enfilé la Rubarbe, pour mepriſé qu'il ſoit, eſtant donné en poudre au poids d'un gros, dans un verre d'eau-roze ou de plantain, le matin à jeun, eſt un remede aſſuré pour arreſter les cours de ventre.

De l'Extrait de Rubarbe.

L'On peut tirer de la Rubarbe, par le moyen de l'eau commune, une teinture jaune, qui eſtant évaporée doucement ſur le feu & réduite en conſiſtance de miel, eſt ce que les Apoticaires appellent Extrait ; & pour qu'il ſoit de la qualité requiſe, il doit eſtre fidelement fait & avec de bonne Rubarbe & bien cuit, ce qui ſe connoîtra facilement en approchant le doigt deſſus; car lors qu'il eſt bien travaillé, il ne doit eſtre aucunement adherant aux doigts & eſtant délayé dans de l'eau il doit faire une belle teinture jaune & ne pas ſentir le brûlé.

On attribuë de grandes proprietez à l'Extrait de Rubarbe dont pluſieurs Auteurs font mention, principalement pour purger doucement & pour fortifier l'eſtomac.

Sel fixe de Rubarbe. Ceux qui feroient une grande quantité d'Extrait de Rubarbe, du marc eſtant ſec, en pourroient faire un *Sel fixe*, à qui l'on attribuë de grandes proprietez.

Rubarbe de l'Amerique.

DEpuis quelques années nous voyons quantité de plantes de Rubarbe dans nos jardins, que M. de Toiſy Viceroy des Iſles, fit apporter des Indes Occidentales en France. Il y a même des endroits ou cette Rubarbe vient ſi groſſe & ſi approchante de la vraye Rubarbe de Perſe, que l'on auroit aſſez de peine d'en faire la difference; je puis auſſi aſſurer d'avoir tiré moy-même de terre, au bout du Pont du Rhône à Lyon le long de la Riviere, pluſieurs racines de cette Rubarbe, laquelle ayant eſté ratiſſée & ſechée, ne differoit preſque en rien de la veritable Rubarbe.

Pluſieurs perſonnes prennent cette Rubarbe pour le Rhapontic, à cauſe de leur grande conformité. Entr'autres Proſper Alpin, qui a eſté celuy qui l'a apportée des Indes à Padouë, quoy qu'il y ait beaucoup de difference; ſur tout en ce que la Rubarbe eſt ordinairement en morceaux, preſque ronds, & qu'elle a ſes lignes internes de travers; & qu'au contraire le Rhapontic eſt en morceaux longs, & qu'il a ſes lignes en rayes rougeâtres & en long; & comme cette difference n'eſt connuë que de peu de perſonnes, ceux qui nous envoyent la Rubarbe y mettent aſſez ſouvent du Rhapontic. C'eſt le ſujet pour lequel le vray Rhapontic, c'eſt à dire, celuy du Levant, eſt ſi rare. Et de la maniere que je viens de dire, ceux qui auront beſoin de Rhapontic, en trouveront parmi la Rubarbe, car nous ne recevons point de Rubarbe, ou il n'y ait des morceaux de Rhapontic mêlez. Mais outres les marques cy-deſſus exprimées, pour mieux connoître la difference du Rhapontic d'avec la Rubarbe, le plus ſur eſt de les goûter, car la vraye Rubarbe ne donne aucune viſcoſité dans la bouche, au lieu que le Rhapontic ne manque pas d'en donner.

Rubarbe des Moines, ou Rhapontic de Montagne.

La rareté du Rhapontic du Levant, a donné lieu à quelques broüillons de luy ſubſtituer & donner, à ceux qui n'en ont aucune connoiſſance, les racines de l'Hypolapathum à feüilles rondes de l'obel, que pluſieurs cultivent dans leurs jardins; ou une autre eſpece d'Hypolapathum, qui a ſes feüilles grandes, mais

moins rondes, & qu'on trouve en certaines montagnes; quoy que la difference en ſoit grande, vû que le Rhapontic du Levant eſt jaune au dehors & rougeâtre marbré au dedans, & que cet Hypolapathum eſt noir & chagriné par deſſus & jaune par dedans, ſans aucune marbrure; c'eſt pourquoy lors qu'ils rencontrent des perſonnes entenduës, ne pouvant faire paſſer ces racines pour vraye Rhapontic du Levant, ils les qualifient Rhapontic de Montagne ou Rubarbe des Moines.

CHAPITRE V.

Du Ialap.

LE JALAP eſt la racine d'une plante de quatre à cinq pieds de haut, & qui a ſes feüilles aſſez approchantes de celles du grand l'hyerre, excepté qu'elles ne ſont pas ſi épaiſſes; ſuivant ce que m'en a écrit le ſieur Rouſſeau, & ſuivant ce que m'en a dit le R. P. Plumier, le Jalap que nous vendons eſt la racine de cette plante qui nous eſt apportée de la nouvelle Eſpagne il n'y a pas long-temps, à qui M. de Tornefort a donné le nom de *Solanum Mexicanum, magno flore, ſemine rugoſo*, *Jalap exiſtimatum*, qui ſignifie *Morelle du Mexique à grandes fleurs*, dont la graine eſt ridée, que l'on croît eſtre une eſpece de Ialap.

Le R. P. Plumier veut que cette Morelle ſoit une belle de nuit, en ce qu'elle eſt tout à fait ſemblable à nos belles de nuit, que nous appellons en latin, *mirabilis peruviana*. Cette plante eſt fort commune dans nos jardins, à cauſe qu'elle ne fleurit que la nuit, d'où luy eſt venu le nom de belle de nuit. Belle de nuit.

Quelques-uns auront peut-eſtre peine à croire que le Jalap ſoit les tronçons

de la racine de cette plante, mais comme le R.P. Plumier a eſté ſur les lieux, & qu'un de mes amis m'a donné de cette racine cruë en France dans une bonne terre, & que j'ay vû qu'elle ne differe du Jalap qu'en ce qu'elle eſt plus legere, plus blanchâtre & qu'elle eſt plus figurée, & que ſes differences ne proviennent, ſans doute, que des differens climats, ainſi je laiſſe cet article à decider, n'ayant pû en ſçavoir davantage, pour dire que l'on doit choiſir le Jalap, en groſſes rouelles, difficile à caſſer avec les mains, mais tendre ſous le marteau, d'un gris noirâtre au deſſus & d'un noir luiſant au dedans, reſineux, d'un gouſt acre & aſſez déſagreable, prenant garde qu'il ne ſoit pas mêlangé de Brionne ou d'autres racines ſemblables, à quoy il eſt fort ſujet.

On nous apporte le Jalap que nous vendons en France des Indes Occidentales, mais la plus grande quantité vient de l'Iſle de Madere, ou il croît fort communement, & ſans culture.

On eſtime le Jalap propre pour purger les ceroſitez, mais il faut en connoître la portée, parce qu'il opere vigoureuſement, ſur tout ſi on le donne en ſubſtance, & ſi on ne modere la doze, laquelle on doit proportionner à la conſtitution, à l'âge & aux forces des perſonnes; c'eſt le ſujet pour lequel on n'en doit uſer qu'avec de grandes precautions.

La doze ordinaire eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme, dans du vin blanc ou autre liqueur convenable.

On ſera averti de ne point achepter du Jalap en poudre, ſi ce n'eſt de Marchands dont la probité ſoit connuë, & à qui l'on puiſſe ſe fier, en ce qu'il y en a qui ne mettent en poudre que du Jalap chargé de Bryonne ou autres racines, ou de celuy qui eſt carié & vermoulu; on doit eſtre ſoigneux auſſi qu'il ait eſté paſſé par un tamis de ſoye, en ce que plus il eſt fin, plus il a de qualité, & eſt moins malfaiſant.

Biſcuits purgatifs. C'eſt avec cette poudre qu'un Paticier de Paris fait ces Biſcuits purgatifs; dont l'on fait une ſelle à tous Chevaux; & il en fait un débit aſſez conſiderable, ſoit par les bons effets que l'on y a pû remarquer, ou par le bon marché qu'il en fait; ce que je n'ay pas jugé à propos de décider, eſtant plûtôt l'affaire des Medecins & des Appoticaires que la mienne.

De la Reſine ou *Magiſtere de Ialap.*

ON tire du Jalap, par le moyen de l'eſprit de vin & de l'eau commune, une Reſine liquide, blanche & gluante, aſſez approchante de la Therebentine; & qui aprés avoir eſté ſechée à l'ombre, approche de la Reſine ordinaire; elle doit eſtre de l'odeur de la Reſine de ſcamonée; principalement lors qu'elle a eſté bien travaillée, car ſi par une mal façon, il y a de l'extrait de Jalap mêlé avec, ou qu'elle ait eſté ſechée ſur le feu, elle ſera d'une couleur brune, tout à fait ſemblable à celle de l'Arcanſon, vulgairement appellé Colophone. La belle Reſine du Jalap, outre la couleur & l'odeur cy-deſſus, doit eſtre ſeche, tranſparante, tendre & friable, & eſtant écraſée entre les doigts, elle doit eſtre une cendre ou poudre griſe.

Cette Reſine eſt plus eſtimée que le Jalap, tant à cauſe qu'elle a beaucoup plus d'effet, que parce qu'elle eſt bien plus facile à prendre.

La doze ordinaire de cette Reſine eſt de cinq à ſix grains, priſe dans un jaune d'œuf. Quoy que cette Reſine ſoit doüée de tres bonne qualitez, on ne doit s'en ſervir que par l'avis d'habiles Medecins.

Aprés avoir fait la Reſine de Jalap en avoir tiré l'eſprit de vin, & fait évaporer

l'humidité, on retirera un Extrait d'une couleur brune, d'une consistance de miel, qui a à peu prés les mêmes qualitez que la Resine, excepté qu'elle n'agit pas avec tant de force. Extrait de Ialap

CHAPITRE VI.

Du Mechoacam.

LE MECHOACAM ainsi appellée *Rubarbe blanche*, *Scamonée* ou *Bryonne de l'Amerique*, est une racine legere & blanche, tant de hors que dedans, que l'on nous apporte coupée en roüelles, de la Province de Mechoacam dans la nouvelle Espagne, d'où cette racine a tiré son nom.

L'Isle de S. Domingue, selon le témoignage du S. F. Rousseau, est si abondante en Mechoacam, que l'on en pourroit charger un vaisseau en tres peu de temps.

Cette racine estant dans terre, pousse des tiges, d'où sortent des feüilles minces, faites en cœur, d'un verd blanchâtre, aprés lesquelles naissent de petites bayes vertes au commencement & qui rougissent à mesure qu'elle meurissent. La plante du Mechoacam est rampante, & ne differe de la Bryonne, estant sur pied, qu'en la figure de ses feüilles, & par le goust; & la racine estant coupée & seche ne differe aussi de celle de la Bryonne, qu'en ce que le Mechoacam est d'un goust & d'une odeur presque insipide, & la Bryonne est d'une amertume insuportable.

On doit choisir le Mechoacam en belles roüelles, blanches dessus & dedans, sec & pesant, d'un goust presque insipide, ainsi que je l'ay marqué cy-dessus; & rejetter celuy qui est salle, maigre, mince & aride; & prendre garde qu'il n'y ait de la Bryonne mêlée avec; ce qui ne se rencontre que trop souvent, lors que le Mechoacam est cher, ainsi qu'il estoit en 1676. ce qui sera facile à connoître, en ce que le Mechoacam à ses lignes plus serrez, & est d'un goust doux, & la Bryonne est extremement pierreuse & d'un goust fort amer.

Le Mechoacam reduit en poudre & pris en double doze du Jalap, eſt le plus excellent remede pour purger les cerofitez, qui ait paru juſqu'à preſent; mais comme ces effets ne ſont pas extremement prompts, & qu'il n'agit pas avec une auſſi grande violence que le Jalap; la mode d'en uſer en eſt preſque paſſée, quoyque aſſez mal à propos, ce qui ne vient que de la faute des malades, en ce qu'ils croyent n'eſtre pas bien purgez, ſi un remede n'opere promtement & avec violence; neanmoins quoyque ce ſoit un remede tres doux, il doit eſtre preferé au Jalap, en ce qu'il y a moins de riſque, & que l'on le peut donner à toutes ſortes de perſonnes, ſoit jeunes ou vieux: il ſe prend dans du vin ou autre liqueur, le matin à jeun comme le precedent.

Lait, ou *Fecule de Mechoacam.*

SI nous pouvionsavoir du Mechoacam recent, on en pourroit tirer une fecule, qui ſeroit, ce que quelques-uns appellent lait de Mechoacam: mais comme il eſt preſque impoſſible d'en pouvoir faire, faute d'avoir de ces racines recentes, & que c'eſt un remede aſſez inutile; c'eſt le ſujet pour lequel on ne s'en doit pas mettre en peine.

De la Bryonne, ou *Vigne blanche.*

LA Bryonne, à qui l'on a donné le nom de Coulevrée, ou de Vigne-blanche, eſt une plante ſi connuë, qu'il eſt inutile d'en parler; & de plus c'eſt que tout ce qu'il y a d'Auteurs en font mention, & il y a tres peu de jardins & de hayes à la compagne qui n'en ſoient remplies. La racine de cette plante, lors qu'elle eſt nouvelle eſt ſi violente, que les Payſans luy ont donné le nom de Naveau enragé, en ce que dés auſſi-tôt que l'on en a mangé, on devient inſenſé, comme ſi l'on eſtoit enragé, & quelquefois en riſque d'en mourir. Mais eſtant ſeche, elle eſt de quelque uſage dans la Medecine, en ce qu'il y a quelques compoſitions, là ou elle entre.

Naveau ſauvage.

Le ſieur Mathurin Sebille le plus fameux Herboriſte que nous ayons eu à Paris depuis pluſieurs ſiecles, m'a aſſuré que le veritable Naveau ſauvage eſtoit la Bryonne, & que la graine qui ſe trouve dans ces petites bayes ſeches, eſtoit la ſeule qui devoit entrer dans la compoſition de la Theriaque. Quelques-uns veulent que la Bryonne ſoit un tres bon remede pour guerir les morſures des Serpens, & que c'eſt de la que luy eſt venu le nom de Coulevrée, de même qu'elle porte celuy de Vigne blanche, ou noire; à cauſe que ſes feüilles ſont ſemblables à celles de la Vigne.

Fecule de Bryonne.

ON peut tirer de la Bryonne une fecule, qui eſtant ſeche eſt ſemblable à l'Amidon; mais depuis que l'on a reconnu que c'eſtoit un remede preſque inutile, c'eſt le ſujet pour lequel l'on n'en tire que tres peu.

De la Bryonne, ou *Vigne noire.*

IL y a encore une autre eſpece de Bryonne, ou Coulevrée, ou Vigne noire, à qui quelques-uns ont donné le nom de Sceau de Nôtre-Dame; mais comme nous ne vendons point de ces deux ſortes de racines, & que les Auteurs en traitent

tent; c'eſt le ſujet pour lequel je n'en ay pas fait graver les figures, & que je n'en ay pas fait un plus long diſcours.

Je diray que la racine de la Bryonne noire recente appliquée ſur les contuſions empêche le ſang de ſe meurtrir afin qu'il n'y paroiſſe pas, & c'eſt ce qui luy a fait donner le nom de racine contre les meurtriſſures.

Racine contre les meurtriſſures.

CHAPITRE VII.

Du Turbith.

Turbith

LE TURBITH, que les latins appellent *Turpethum*, eſt la racine d'une plante rampante le long des autres arbres, qui a ſes feüilles & ſes fleurs aſſez approchantes de celles de la Guymauve, ainſi que le rapportent pluſieurs Auteurs, entr'autres Garcie du Jardin, qui marque dans ſon Livre, à la page 232. de ſon ſecond Volume, ce qui ſuit :

„ Le Turbith eſt une plante qui a ſa racine d'une moyenne groſſeur & lon-
„ gueur, ayant le pied épars ſur la terre, comme le lierre : elle produit des
„ feüilles & des fleurs ſemblables à la Guymauve ; la meilleure partie de la plan-
„ te, eſt ce qu'il appelle le pied, & dit que toute cette plante n'a aucun gouſt
„ lors qu'elle eſt recente ; & qu'elle ſe trouve aux environs de la Mer, tant en
„ Cambajette, Suratte, qu'en d'autres contrées des grandes Indes. Il dit en-
„ core qu'il s'en trouve à Goa, mais que les Medecins du Pays n'en font point
„ d'état ; & ne pouvant tout à fait m'arrêter à ce qu'en a écrit Garcie du Jardin,
„ j'ay jugé à propos de mettre icy ce que M. Paul Hermance Docteur en
„ Medecine & Demonſtrateur au jardin des Plantes de Leyde, rapporte dans
„ ſon Livre à la page 78. ou il dit qu'il a vû en pluſieurs endroits des Grandes Indes,
„ principalement dans l'Iſle de Zeilan, du veritable Turbith. Cette Plante
„ eſt rampante & s'entrelaſſe fort facilement d'elle même, ou autour des autres
„ arbres qui luy ſont voiſins ; cette racine eſtant dans terre, pouſſe des Sarmens

„ longs de cinq à ſix pieds, du milieu des tiges ſortent des feüilles qui y „ ſont attachées par une queuë de moyenne grandeur; ces feüilles ſont aſſez „ ſemblables à celles de la Guymauve, à la reſerve qu'elles ſont tant ſoit peu „ plus blanches, veloutées & épineuſes, ou plûtôt garnies de petites pointes aprés „ leſquelles naiſſent des fleurs incarnattes, ſemblables à celles du Liſeron; c'eſt „ le ſujet pour lequel M. Paul Hermance luy a donné le nom de *Convolvu-* „ *lus Indicus allatus maximus folio ibiſco nonnihil ſimile Turbith officinarum*, qui ſigni- „ fie *Liſeron des Indes, à grandes feüilles qui approche en quelque façon de la Guymau-* „ *ve & que l'on appelle Turbith dans les Boutiques*; lors que la fleur eſt tombée „ il reſte des gouſſes, dans chacune deſquelles il y a quatre ſemences noirâtres „ à demi rondes, de la groſſeur du poivre.

Le ſieur Hermance dit de plus que la plante du Turbith aime les lieux humides & voiſins de la mer; & on peut s'aſſurer ſur ce qu'en rapporte cet Auteur tant parce qu'il a eſté luy-même ſur les lieux, que parce que c'eſt un homme de probité & digne de foy.

On doit choiſir le Turbith bien mondé, c'eſt à dire fendu en deux & que le cœur en ſoit ôté, difficile à rompre, gris au dehors & griſâtre en dedans, peſant, non carié, reſineux auſſi bien dans le milieu que par les bouts, & rejetter celuy qui eſt blanc, leger, facile à rompre & à ſe vermoudre, auſſi bien que celuy qui n'eſt reſineux que par les extremitez, cela ne provenant que de ce que les Indiens le tordent auſſi-tôt qu'il eſt tiré de terre, pour faire aller ſon ſuc à ſes extremitez, & qui venant enſuite à ſe ſecher, paroît reſineux; ou cela provient d'avoir eſté trempé dans quelques gommes ou reſines fondues. Quelques-uns preferent les moyens morceaux de Turbith au gros, ce que je ne déſaprouve pas.

Pluſieurs ſuppoſent & employent la Thapſia pour le Turbith, ce qui ſe connoîtra facilement, comme il ſe vera cy-aprés.

On eſtime le Turbith propre pour purger les ſeroſitez, & ſon plus grand uſage eſt pour les Apoticaires, parce qu'il entre dans beaucoup de compoſitions galeniques.

On pretend que le nom de Turbith vient du mot latin *Turbare*, en ce qui purge en troublant les humeurs, de même que le Jalap.

Reſine ou Extrait de Turbith.

ON peut tirer du Turbith une Reſine & un Extrait, de la même maniere que l'on fait du Jalap, mais le peu que l'on en retire, fait que je ne conſeille à perſonne de s'y amuſer.

De la Thapſie blanche.

LA Thapsie ou Thapsia Blanche ou Turbith gris, eſt la racine d'une plante d'écrite dans tous les Auteurs, qui a ſes feüilles comme le Fenoüil, aprés leſquelles naiſſent des ombelles ſemblables à celles de l'Aneth, ſes fleurs ſont jaunes & ſa graine large, approchantes de celles de la Ferule.

Cette plante eſt fort peu en uſage, à cauſe de ſa grande violence, & le ſuc ou lait qui en ſort eſt ſi acre, que la ſeule vapeur fait enlever le viſage; la racine de cette plante eſt auſſi tres peu uſitée en medecine, ſi ce n'eſt par quelques Apoticaires qui en employent (quoy que mal à propos) pour le veritable Turbith ſoit faute de connoiſſance, ou à cauſe que cette racine de Thapſie eſt à beau-

coup meilleur marché, la diffeence qu'il y a entre cette racine & celle du Turbith eſt neanmoins fort conſiderable, en ce que le Turbith eſt d'un gris rougeâtre au deſſus, d'un blanc griſâtre au dedans, aſſez peſant & difficile à rompre; qui eſt le contraire de la Thapſie qui eſt legere, froncie, d'un gris argenté au deſſus, & d'un gouſt ſi acre & ſi chaud qu'elle enleve la bouche, ſur tout lors quelle eſt nouvelle.

Il y a encore une autre ſorte de Thapſie, à qui l'on a donné le nom de *Thapſie noire*, laquelle n'eſtant d'aucun uſage dans la medecine, c'eſt le ſujet pour lequel je n'en parleray point, me contentant ſeulement de dire que ces deux racines doivent eſtre miſes, à cauſe de leurs grande acrimonie, au rang des remedes violens, dont l'employ eſt fort dangereux, ce qui fera que les Appoticaires & autres perſonnes, ſe donneront bien de garde d'employer ces deux racines à la place du veritable Turbith. Tapſie noir.

CHAPITRE VIII.

Du Coſtus Arabicus.

LE Costus Arabicus ou Arabique, eſt la racine d'un arbriſſeau fort ſemblable au Sureau qui croît en quantité dans l'Arabie heureuſe, d'où il a tiré ſon ſurnom,

On le choiſira en belles racines peſantes, d'un gris cendré au deſſus, & d'un gris rougeâtre au dedans, mal aiſé à rompre, d'une odeur forte, d'un gouſt aromatique, accompagné de quelque peu d'amertume.

Le plus grand uſage de la racine de ce Coſtus eſt pour la Theriaque, à la quelle il n'a beſoin d'aure preparation que d'être nouveau, gros, bien nourri, mondé de ſon roſeau qui tient le plus ſouvent à la racine, & de la terre ou autres corps étranger qui s'y rencontre aſſez ſouvent.

Du Coſtus doux.

LE Coſtus doux eſt une petite racine fort approchante en couleur, groſſeur & figure au *Terra Merita*; mais comme cette racine eſt preſentement d'une ſi grande rareté, qu'il eſt preſque impoſſible d'en trouver, & que la plante même nous en eſt inconnuë, auſſi bien que celle du Coſtus amer dont je parleray cy-aprés: c'eſt le ſujet pour quoy les figures ne ſont point icy repreſentées.

Du Coſtus amer.

LE Coſtus amer, à qui quelques-uns ont donné le nom de *Coſtus Indicus*, eſt une groſſe racine fort dure, unie, luiſante, qui reſſemble plûtôt à un morceau de bois de chêne qu'à une racine.

Ce Coſtus n'eſt pas tout à fait ſi rare que le precedent, s'en trouvant encore dans pluſieurs anciennes boutiques; comme la rareté d'une marchandiſe donne occaſion aux uns d'en faire une plus exacte recherche, & aux autres d'avoir recours à des ſubſtituts, il eſt arrivé que quelques montagnards ont apporté d'Italie, ſur tout du Mont ſaint Ange, des racines de l'Agriocynera, qu'ils font paſſer pour du Coſtus amer, quoyque la difference en ſoit fort grande, parce que l'Agriocynera eſt preſque inſipide, & le Coſtus eſt amer, ainſi qu'il en porte le nom: d'autres ſubſtituënt à la place de ce Coſtus amer, tant pour éviter d'eſtre trompez, que pour épargner leurs bourſes, l'écorce de Vvintherus, à qui ils ont donné le nom de Coſtus blanc; & d'autres la Zedoare, ou la racine du coq de jardin, que les Botaniſtes appellent *Mentha hortenſis corymbi-fera*, qui ſignifie *Mente de jardin portant des ombelles*, finalement d'autres l'Enule de campane, ainſi du reſte; mais pour éviter tous ces abus & empêcher de faire des ſubſtituts, on pourra ſe ſervir du Coſtus Arabique, comme eſtant le meilleur & celuy qui doit porter ſeul le nom de Coſtus, puiſque l'on doit eſtre perſuadé que tous ces differens Coſtus que l'on voyoit le temps paſſé, ne provenoient que de la difference des lieux, d'où ils eſtoient apportés; comme l'a fort bien remarqué M. Charas dans ſon Traité de la Theriaque à l'article du Coſtus à la page 125. ou il dit que ſon ſentiment eſt que tous les Coſtus ont eſté la racine d'une même plante naiſſant en pluſieurs endroits du monde, & qu'il ſe pouvoit faire que le Coſtus croiſſant en divers endroits des mêmes pays, eut receu quelque diverſité de forme, ou de figure, de couleur, ou de ſaveur, ſuivant la differente terre de laquelle il avoit pris ſa nourriture: de même que nous le remarquons au bled à la vigne & à toutes ſortes de plantes, deſquelles une terre plus humide ou plus ſeche, plus graſſe ou plus ſabloneuſe & plus ou moins montueuſe, change non ſeulement la forme ou la figure, mais même le gouſt & la vertu; ainſi on doit s'atacher à employer uniquement le Coſtus Arabique, pour quelque compoſition que ce ſoit.

CHAPITRE IX.

Du Gingembre.

LE GINGEMBRE eſt la racine d'une plante que les Botaniſtes appellent *Arundo humilis clauata radice acri*, c'eſt à dire, *Petit roſeau à maſſuë dont la racine eſt acre.*

Cette racine ne s'éloigne pas beaucoup de la ſuperficie de la terre, mais elle s'étend en longueur, repreſentant une eſpece de pâtes au bout de ſes productions, c'eſt auſſi pour cette raiſon que les habitans de Saint Chriſtophe & des autres Iſles des Antilles, le nomment Pâte ou Gingembre.

Le Gingembre eſtant dans terre pouſſe des roſeaux chargé de feüilles vertes, grandes, longues, & aprés leſquelles naît une fleur rougeâtre, mêlée d'un peu de verd, & il ſort du total une pointe verte, qui repreſente aſſez bien une maſſuë, ce qui a donné lieu aux Latins de le nommer *Gingembre à fleur de maſſue.*

On nous apportoit autrefois le Gingembre des grandes Indes, mais depuis que l'on en cultive aux Iſles Antilles, il ne nous en vient plus, ou bien peu. Lors que les Ameriquains ont tiré de terre le Gingembre, ils l'expoſe à l'air pour le faire ſecher au Soleil, & le remuënt de temps en temps, ou bien pour avoir plûtôt fait, ils le font ſecher au four, qui eſt celuy que nous recevons quelque fois, qui eſt extraordinairement ſec & aride.

On doit choiſir le Gingembre nouveau, ſec, bien nourry, difficile à rompre, d'un gris rougeâtre au deſſus, reſineux au dedans, d'un gouſt chaud & piquant; & rejetter ces Gingembres d'Angleterre, qui ſont molaſſes, filandreux blancs, par deſſus & au dedans, & le plus ſouvent vermoulu, qualité qui luy convient fort bien, en ce que quand il n'eſt pas carié, il eſt ſi filandreux qu'il eſt preſque impoſſible de le reduire en poudre.

Epices blanches

LE Gingembre eſt fort peu uſité dans la medecine, mais en recompenſe il l'eſt beaucoup par quantité de Colporteurs & Merciers de village qui le mêlent dans le poivre. Nous le reduiſons en poudre, & enſuite on l'appelle Epice blanche, dont on ſe ſert à pluſieurs uſages, principalement pour la compoſition des quatre Epices.

Du Gingembre confit.

LEs Ameriquains confiſent au ſucre le Gingembre, nouvellement tiré de terre : aprés l'avoir fait tremper, tant pour luy oſter une partie de ſon acrimonie, que pour luy oſter ſa premiere peau ; & eſtant bien confit ils l'envoyent en pluſieurs endroits : Il en font auſſi de la marmelade, des pâtes ſeches, comme nous en faiſons par de la de nos fruits ou racines.

Le Gingembre confit doit eſtre molaſſe, non filandreux, gros, d'une couleur dorée, d'un gouſt agreable, ny trop chaud ny trop acre, & dont le ſirop ſoit blanc & bien cuit.

L'uſage de cette confiture eſt pour porter ſur mer, & pour rechaufer les viellards. Les Indiens, les Hollandois, les Anglois & generalement tous les Peuples du côté du Nord, uſent de cette confiture, tant pour ſe rechauffer que pour aider à la digeſtion, & pour ſe preſerver de ſcorbut ou mal de bouche, qui n'eſt que trop ordinaire ſur mer, & auquel ils ſont fort ſujets.

Du Zerumbeth & de la Zedoaire.

LE Zerumbeth et la Zedoaire ſont deux racines de differentes couleur & figure, qui proviennent neanmoins d'une même plante, laquelle a ſes feüilles ſemblables à celles du Gingembre, c'eſt pour quoy quelques-uns les nomment *Gingembre ſauvage*. On nous apporte ces deux racines des Grandes Indes, & de l'Iſle S. Laurens, ou elles croiſſent en abondance.

Le Zerumbeth eſt la partie ronde de la racine, laquelle nous recevons coupée par rouelles, comme le Jalap ; il doit eſtre gris en dehors & en dedans, peſant, difficille à rompre, non carié, d'un gouſt chaud & aromatique.

La Zedoaire eſt la partie longue de la plante, ſervant au Zerumbeth comme de pied ; elle doit eſtre de la longueur & groſſeur du petit doigt, d'un blanc rougeâtre au deſſus & blancheâtre au dedans, bien nourrie, peſante & mal aiſé à rompre, ſans vermoulure, à quoy il eſt extremement ſujet, d'un gouſt chaud & aromatique, approchant de celuy du Romarin.

Le Zerumbeth eſt de peu d'uſage dans la Medecine, au contraire de la Zedoaire qui paſſe pour un bon cordial & que l'on eſtime de grande efficace contre toute ſorte de venins.

On ſera averti de ne point trop ſe cherger de ces deux ſortes de racines, tant parce qu'ils ſont peu de demande, que parce qu'ils ſont de tres peu de garde eſtant fort ſujettes à ſe vermoudre.

CHAPITRE X.

De l'Iris de Florence.

L'Iris furnommée de Florence, eſt la racine d'une plante qui a ſes feüilles longues, étroites, d'un aſſez beau verd, aprés leſquelles naiſſent des fleurs blanches, ainſi que me l'a aſſuré Monſieur Morin, Medecin de feu Madame la Ducheſſe de Guiſe, homme de probité & fort expert dans la connoiſſance des ſimples.

L'Iris de Florence eſt cette plante ſi connuë en France, ſous le nom de *Flambe*, de *Glayeul*, ou d'*Iris noſtras*, qui croît par tout, tant ſur les murailles, le long des eaux, que dans les jardins, & de laquelle il y a pluſieurs eſpeces, ainſi que pluſieurs Auteurs font mention; & à l'égard du nom d'*Iris*, on pretend qu'il vient des diverſes couleurs de ſes fleurs, qui reſemble en quelque maniere à celle de l'Arc-en-ciel, que quelques-uns appellent *Iris*.

On choiſira l'Iris de Florence, gros & bien nourry, uni, blanc deſſus, & dedans ſec, difficile à caſſer, d'une odeur douce tirant à celle de la violette; & rejetter celuy qui eſt maigre, ſale, & de nul odeur, auſſi bien que celuy qui eſt moleſſe, ou qui eſt vermoulu, à quoy il eſt fort ſujet.

Il eſt à remarquer que l'Iris nouveau, outre le gros déchet qu'il fait, eſt d'un ſi méchant gouſt dans la bouche lors qu'on le mache, qu'il eſt impoſſible de luy laiſſer long-temps, par l'aſpreté qu'il laiſſe à la gorge, ce qui eſt bien contraire de celuy qui eſt ſec, en ce qu'il rend l'halaine agreable & luy donne l'odeur de la violette. C'eſt le ſujet pour lequel la pluſpart des jeunes gens en machent & en portent ſur eux; outre ces bonnes qualitez, il eſt fort en uſage chez les Parfumeurs, tant pour metre dans la poudre, que pour pluſieurs autres ouvrages où il eſt requis. Les Teinturiers & autres s'en ſervent pour donner de l'odeur aux Etofes, ou Draps qu'ils teindent, afin de leurs ôter l'odeur de la

teinture; les Confiſſeurs s'en ſervent tant pour donner de l'odeur à quelque conſerve qu'il n'eſt pas beſoin de nommer, de peur d'abus, que pour le couvrir de ſucre lors qu'il eſt paſſé par un tamis de ſoye, pour faire ſes petites dragées que nous appellons nompareille.

Nompareille

Outre toutes ces belles qualitez, l'Iris de Florence eſt quelque peu uſité dans la medecine, en ce qu'il entre dans pluſieurs compoſitions Galeniques.

A l'égard de celuy qui croît dans nos jardins, les Appoticaires s'en ſervent pour en tirer le ſuc, pour diverſes compoſitions, comme l'emplatre de Diachilon & autres. Nous tirons auſſi de ce ſuc une Fecule ſemblable à celle de la Bryonne qui a à peu prés les mêmes proprietez des fleurs bleuës de l'*Iris noſtras*; nous en tirons une couleur verte, à qui on a donné le nom de Verd d'Iris, dont les Peintres en mignature ſe ſervent. Ce Verd, ſe fait en pluſieurs manieres, ainſi qu'il eſt marqué dans un petit Traité de Mignature, ou ceux qui deſireront le ſçavoir faire, auſſi bien que le Carmin ou autres pintures fines, pourront y avoir recours.

Iris noſtras.

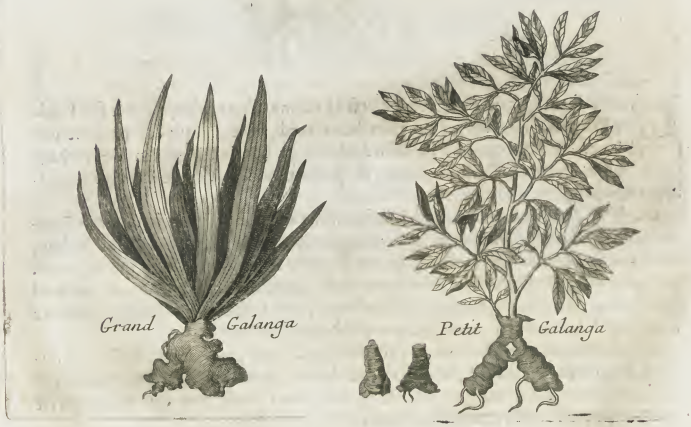
Fecule d'Iris.

Verd d'Iris.

Pintures fines.

CHAPITRE XI.

Du grand Galanga.



LE GRAND GALANGA, que quelques-uns nomment mal à propos, *Acorus verus*, eſt la racine d'une plante ou roſeau qui a ſes feüilles approchantes de celles de l'Iris, qui croît en abondance dans l'Iſle de Java, & dans la Chine.

On choiſira cette racine groſſe, peſante, rougeâtre au deſſus, blanchâtre au dedans, d'un gouſt chaud & piquant, ſuivi d'un peu d'amertume; & rejetter celuy qui eſt preſque inſipide, ce qui ne luy arrive que par une extreme vieilleſſe. Cette racine n'a point d'autre uſage, que je ſache, que pour les Vinaigriers, qui s'en ſervent au lieu du Petit Galanga, pour la fabrication du Vinaigre.

Du petit

Du Petit Galanga.

LE PETIT GALANGA, eſt une racine rougeâtre au deſſus & au dedans, d'un gouſt piquant & fort aromatique, laquelle nous recevons coupée par tranches, des grandes Indes, & de la Chine. Cette racine eſtant dans terre pouſſe des tiges en forme d'arbriſſeaux, d'où ſortent des feüilles ſemblables à celles du Mirthe.

On doit choiſir le petit Galanga bien nourri, haut en couleur, lequel eſtant mâché, ſoit d'un gouſt piquant & aromatique, & prendre garde qu'il n'y ait des tronçons du gros entre-mêlez, ce qui ſe connoîtra facilement, en ce que le petit Galanga n'eſt tout au plus que de la groſſeur du petit doigt, d'une couleur plus vive, & d'une gouſt plus chaud que le Galanga *major*.

Le petit Galanga eſt beaucoup plus uſité en Medecine que le Galanga *major* parce qu'il eſt plus rempli de vertus. Les Vinaigriers s'en ſervent auſſi dans leur vinaigre.

CHAPITRE XII.

De la Terra Merita.

LA TERRA MERITA, que quelques-uns appellent *Curcuma*, & d'autres Safran, ou Souchet des Indes, ou de Malabar, ou de Babilone, eſt une racine jaunâtre au deſſus & au dedans, qui produit des feüilles aſſez grandes & vertes; cette même racine produit des fleurs qui viennent en maniere d'épic, ainſi qu'il eſt repreſenté par cette Eſtampe que j'ay fait graver aprés la figure qui eſt dans le livre de M. Hermance. Cette petite racine eſt preſque ſemblable au Gingembre; on nous l'apporte de pluſieurs endroits des grandes Indes, ſur tout par Meſſieurs de la Compagnie. Il en vient auſſi quantité dans l'Iſle de S. Laurens.

On doit choiſir la *Terra Merita*, groſſe, nouvelle, reſineuſe, difficile à caſſer, la plus peſante, & la moins vermouluë & chargée de pouſſiere qu'il ſe pourra.

Terra merita rouge. Il y a beaucoup de perſonnes à Paris qui demandent de la *Terra Merita* rouge, c'eſt un abus bien grand, parce qu'il n'y en a pas de deux ſortes ; il eſt vray que lors que la *Terra Merita* vieillit, elle brunit ; eſtant battuë, la poudre eſt plus rouge que de celle qui eſt nouvelle, & même il s'en trouve d'entiere, laquelle caſſée en deux, paroît plus brune, ce qui arrive, ſuivant qu'elle eſt plus ou moins reſineuſe.

Cette racine eſt en uſage, principalement pour les Teinturiers, les Gantiers, & les Parfumeurs ; les Fondeurs s'en ſervent pour donner la couleur d'or au métail ; & les Boutonniers pour frotter le bois qu'ils veulent couvrir d'argent doré filé, de peur que la couleur du bois ne paroiſſe. Les Indiens s'en ſervent pour teindre & pour donner une couleur jaune à leur ris, ou autres denrées, de la même maniere que nous nous ſervons du Safran.

Du Souchet rond.

LE SOUCHET ordinairement appellé *Cyperus* rond, ou Souchet d'Angleterre, ou de Flandre, eſt une racine diſpoſée par nœuds, ſemblable à de gros grains de chapelet, laquelle eſt de couleur brune au deſſus, & griſe au dedans, d'un gouſt aſtringent & preſque ſans odeur lors qu'elle eſt nouvellement tirée de terre.

Cette racine croît dans l'eau, ou le long des ruiſſeaux, & pouſſe des tiges triangulaires, ſolides, liſſées, & ſortans du milieu des feüilles longues, étroites ; ſes fleurs ſont petites, rougeâtres, & viennent par mouchets, au haut de ſes tiges.

On nous apportoit autrefois cette racine de Flandre & d'Angleterre, d'où luy eſt venu ſon ſurnom ; mais comme elle eſt peu uſitée à Paris, nous nous contentons de celle qu'on nous apporte du voiſinage, & ſur tout d'Eſtampes.

On fait boüillir cette racine concaſſée, dans du vin blanc, & aprés l'avoir paſſée, on boit le vin le plus chaud qu'il eſt poſſible, comme un remede aſſuré pour guerir la colique.

Du Souchet long.

LE Souchet, ou *Cyperus* long, nommé de quelques uns Galanga ſauvage, eſt une petite racine noueuſe, entourée de filamens, mal-aiſée à rompre, de couleur brune au deſſus, & griſâtre au dedans, d'une odeur aſſez agreable, principalement quand elle eſt nouvelle & qu'elle a eſté bien ſechée.

Cette racine naît dans les ruiſſeaux & aux autres lieux aquatiques & même le long des foſſez, elle pouſſe des feüilles vertes, qui approchent de celles du porreau, ſes tiges, & ſes fleurs ſont fort ſemblables à celles du Souchet rond, & aſſez belles à voir.

On le choiſira gros, ſec, ne ſentant point le moiſi, ny l'enfermé, & qu'il ne ſoit point vermoulu.

Il eſt de quelque uſage en Medecine, mais aſſez employé des Parfumeurs & des Gantiers.

On ſera averti que quand on achetera le Souchet des payſans qui l'apportent à Paris, on ne ſe contentera pas de voir la premiere poignée qui eſt à l'entrée du ſac, & qui eſt ordinairement ſeche, mais prendre garde ſi le tout eſt de même.

CHAPITRE XIII.

De l'Esule.

L'Esule est l'écorce d'une petite racine rougeâtre, qui produit des feüilles fort vertes, étroites, & laiteuses. Cette plante croît en plusieurs endroits de la France où on la neglige; d'où vient que nous sommes obligez de faire venir de Provence, ou du Languedoc les racines que nous vendons.

On doit choisir l'Esule nouvelle, en belle écorce rougeâtre au dessus & au dedans, laquelle estant tenuë dans la bouche soit d'un gouſt assez desagreable, & accompagnée d'une grande acrimonie. Cette petite racine, ou écorce est fort peu usitée en medecine.

Avant que d'employer cette racine on l'infuse dans du vinaigre pour la corriger, ainsi que le marque M. Charas dans sa Pharmacopée, au sujet de la Benedicte laxative.

On peut tirer de cette racine un extrait, ainsi que l'enseigne le même Auteur à la page 738. de sa Pharmacopée, qui estant bien preparé est un remede fort puissant pour vuider les eaux des hydropiques.

Il y a quantité d'autres sortes d'Esule, mais il n'y a que l'écorce de celle cy-dessus representée, dont nous faisons commerce.

Du Pentaphyllum.

LA racine cy-dessus m'a donné occasion de parler d'une autre racine assez semblable en figure & en couleur à l'Esule que les Grecs appellent *Pentaphyllum*, les Latins *Quinque-folium*, & les François *Quinte-feüille*, à cause que cette petite racine produit des feüilles qui sont disposées de cinq en cinq; cette racine est fort commune, s'en trouvant par tout, tant dans nos jardins, que le long des chemins.

La racine de Quinte-feüille a fort peu d'uſage en Medecine, & ſi n'eſtoit qu'elle eſt un des ingrediens de la Theriaque je n'en aurois pas parlé. Pour employer cette racine, on la doit ratiſſer & luy ôter ſon cœur, & enſuite la tortiller autour d'un petit bâton pour luy donner une figure tortillée, & la faire ſecher.

CHAPITRE XIV.

De la Thymelée.

LA THYMELE'E que nous appellons vulgairement *Thymelæa*, eſt une racine legere, de differente groſſeur & longueur, rougeâtre au deſſus, & blanche au dedans, ligneuſe & fibreuſe; d'un gouſt doux au commencement, mais, aprés l'avoir tenuë un peu de temps dans la bouche, elle eſt cauſtique & brulante comme le feu, principalement lors qu'elle eſt nouvelle.

Cette racine produit des feüilles vertes, épaiſſes & gluantes, aſſez ſemblables à celles de l'Olivier, avec des fruits de la groſſeur du poivre, verts dans leur commencement & d'un beau rouge dans leur maturité, auſquels les Latins ont donné le nom de *Coccus gnidius*, ou *Granum gnidium*; toute cette plante eſt fort peu en uſage, à la reſerve de la racine qui l'eſt beaucoup, principalement à Lion & preſentement à Paris, pour attirer de la tête pluſieurs humeurs acres, qui tombent ſur les yeux, en mettant un petit morceau dans le bas de l'oreille, qu'il faut percer exprés; & pour ce ſujet, on preferera celle du Languedoc à celle qui nous eſt apportée de Bourgogne.

Du Pareira Brava.

DEpuis quelques années nous voyons à Paris une racine tout à fait semblable au *Thymelæa*, à la reſerve qu'elle eſt plus noirâtre & plus dure.

Le premier qui a apporté cette racine a Paris à eſté Monſieur Amelot, Ambaſſadeur en Portugal, & aprés luy M. de Tornefort qui m'a donné le morceau dont la figure eſt repreſentée cy deſſus, quelques perſonnes m'ont aſſuré que cette racine eſtant dans terre pouſſoit des branchages chargez de feüilles tout à fait ſemblables à la vigne, qui rampent le long des murailles, ou des arbres.

C'eſt pour ce ſujet que les Portugais, qui ont eſté les premiers qui l'ont apportée de Mexique, luy ont donné le nom de *Pareira brava*, qui ſignifie en François *Vigne ſauvage* ou *bâtarde;* & depuis que Monſieur Amelot en a apporté à Paris, Monſieur Thevard Medecin de la Faculté & quelques autres, l'ont miſe en uſage, comme un remede ſpecifique pour la gueriſon de la pierre; on la prend en poudre dans du vin blanc, le matin à jeun; pour ce qui eſt de ſon choix, Monſieur Thevard m'a aſſuré que celle de Mexique eſtoit beaucoup meilleure que celle de Portugal; & par une Lettre que j'ay receu de Liſbonne le 16. Octobre 1692. on me marque: *Le Pareira brava qui vient des Indes & du Breſil eſt une racine plus commune que l'Ipecacuanha, on en trouve preſque chez tous les Appoticaires de ce pays, mais la quantité n'en eſt pas grande; ils la vendent dix teſtons, qui ſont environ cinq livres de nôtre monnoye.* Voilà tout ce que j'ay pû apprendre de cette racine nouvellement connuë en France.

CHAPITRE XV.

De l'Ellebore blanc.

L'ELLEBORE BLANC, nommé de quelques-uns Verêtre, & des Latins *Veratrum album*, ou *Elleboras albas*, eſt une plante qui croît ſur les mon-

tagnes du Dauphiné & de la Bourgogne, qui a ſa racine blancheâtre, remplie de filamens longs de la même couleur, laquelle produit des feüilles larges, vertes au commencement, & d'un rouge jaunâtre ſur la fin, du milieu deſquelles ſort une tige creuſe, garnie de petites fleurs en forme d'étoiles.

On nous en apporte ſeulement la racine qu'il faut choiſir groſſe, en belles racines, garnies de longs filamens, jaune au deſſus & blanche en dedans, d'un gouſt acre & deſagreable; quelques-uns eſtiment plus celle qui eſt mondée de ſes filamens, ce que je ne déſaprouve pas, principalement quand c'eſt pour reduire en poudre.

Cette racine ſert à faire éternuer, mais ſon principal uſage eſt pour les Chevaux, & pour la galle des Brebis.

De l'Ellebore noir.

L'Ellebore noir auſſi appellée Verêtre, & des latins *Veratrum nigrum*, ou *Elleborus niger*, eſt une racine brune, garnie de petits filamens, noire au deſſus & griſe au dedans, de laquelle ſortent des tiges vertes, accompagnées de feüilles de la même couleur, & dentelées, avec des fleurs de couleur incarnat, en forme de roſe.

On choiſira l'Ellebore noir en belles racines auſſi garnies de longs filamens, ſeches, bien nettes.

Il eſt fort peu uſité en medecine, ſi ce n'eſt pour en tirer un extrait; mais les Marêchaux s'en ſervent pour guerir le farcin des Chevaux.

CHAPITRE XVI.

Du Doronic.

LE DORONIC Romain que nous appellons communément *Doronicum Romanum*, eſt une petite racine jaunâtre au deſſus, & blanche au dedans, d'un

gouſt douceâtre & aſtringent, accompagné d'un peu de viſcoſité; On nous apporte cette racine mondée de ſes filamens, des montagnes de Suiſſe, d'Allemagne, de Provence, & du Languedoc.

Cette racine eſtant dans terre eſt de la figure de la queuë d'un Scorpion, de laquelle ſortent des feüilles larges, aſſez ſemblables au concombre ſauvage, ou au plantain; c'eſt pourquoy il eſt appellé *Aconitum pardalianches plantaginis folio.*

On choiſira le Doronic gros, non plâtreux, ny vermoulu, du gouſt cy-deſſus, lequel eſtant caſſé ſoit bien blanc.

On croît qu'eſtant pris par la bouche, c'eſt un contre-poiſon pour les hommes, & qu'au contraire c'eſt un venin mortel pour les bêtes à quatre pieds.

CHAPITRE XVII.

De *l'Angelique.*

L'ANGELIQUE appellée quelquefois *Archangelique*, ou *racine de S. Eſprit*, eſt une plante qui croît en quantité en Boëme, d'où elle a tiré ſon ſurnom, en Eſpagne, en Angleterre, en Italie, & même en France; qui a ſa racine de la groſſeur d'une noix, garnie de pluſieurs petites racines noirâtres d'environ demy pied de long, aſſez ſemblable à l'Ellebore noir, d'où ſortent pluſieurs groſſes tiges, creuſes, d'un vert rougeâtre, aprés leſquelles naiſſent d'abord des feüilles d'un vert obſcur & découpée, & enſuite des ombelles garnie de fleurs blanches & d'une petite graine ronde & platte, laquelle eſt uſitée en Angleterre pour mettre en dragées, auſſi bien que ſes côtes que l'on confit au ſucre, & que l'on appelle *Angelique confite*; de même que ſa racine quand elle eſt recente. Angelique confite.

On choiſira l'Angelique en belles racines groſſes, longues, blanches au dedans, d'une couleur obſcure par deſſus, non vermouluë, à quoy elle eſt fort ſujette pour peu qu'on la garde; & qu'elle ſoit d'un gouſt & d'une odeur ſuave, & aromatique, accompagnée d'un peu d'amertume. On doit preferer celle de

Boheme à toute autre, ſi l'on en peu avoir; ſinon ſe contenter de celle que nous tirons d'Angleterre & d'Hollande.

On prendra garde auſſi que ce ne ſoit des racines du Meon, que les Bourguignons nous apportent à Paris, & qu'ils vendent aux gens qui ne s'y connoiſſent pas, pour de l'Angelique; ce qui ſera facile à connoître pour le peu que l'on y prenne garde, tant parce que la veritable Angelique eſt aſſez approchante en figure à l'Ellebore noir, & le Meon eſt en racine comme le Perſil, griſâtre au deſſus & blanc dedans, preſque ſans odeur; ce qui eſt bien contraire à l'Angelique qui eſt noirâtre & d'une aſſez agreable odeur.

Les belles qualitez de cette plante, principalement de ſa racine, luy ont fait donner le beau nom qu'elle porte: On l'eſtime un remede aſſuré pour reſiſter aux venins & à la pête; eſtant priſe le matin à jeun, de quelque maniere que ce ſoit; elle eſt auſſi fort uſitée en Medecine.

CHAPITRE XVIII.

De l'Imperatoire.

L'IMPERATOIRE eſt la racine d'une plante qui a ſes feüilles vertes, rudes, & dentelées, aprés leſquelles naiſſent des ombelles chargez de fleurs blanches, d'où ſort une petite graine, qui a beaucoup de raport à celle du Seſely de Marſeille.

On choiſira l'Imperatoire en belles racines nouvelles, difficile à rompre, de couleur brune au deſſus & verdâtre au dedans, d'une odeur forte & d'un gouſt aromatique. On doit preferer celle des Monts d'or, en Auvergne, ou de quelqu'autres grandes Montagnes à celle qui croît dans nos jardins.

On attribuë à cette racine les mêmes propriétez qu'à l'Angelique; ce qui fait que quelques-uns diſent que le nom d'Imperatoire luy a eſté donné; tant à cauſe de toutes ces belles qualitez, que parce que c'eſt un Empereur qui en a fait la découverte.

CHAPITRE XIX.

De la Gentiane.

LA Gentiane eſt une plante ainſi appellée à cauſe que le Roy Gentius en a le premier découvert les belles qualitez. Elle croit en abondance aux environs de Chabli en Bourgogne, & aux lieux les plus humides, tant de la Bourgogne que des autres endroits de la France, & même ſur les Pirenées & ſur les Alpes.

La racine qui eſt la ſeule partie de la plante que nous vendons, eſt quelquefois groſſe comme le bras, diviſez en quelques racines épaiſſes comme le pouce ou comme le petit doit, jaunâtres & d'un amertume inſupportable. Les feüilles ſont en quelque façon ſemblables à celle du Plantin, & naiſſent deux à deux à chaque nœud des tiges. Elles ſont liſes, vertes, pâles, & traverſées d'un bout à l'autre par des nerfs relevez en deſſous. Les tiges ſont droites, fermes, de deux à trois pieds de hauteur, garnies de fleurs jaunes dans le mois de Juin, qui ſont rangées par anneaux & par étages dans les aiſelles des feüilles. Chaque fleur eſt d'une ſeule piece coupée en cinq parties fort étroites & fort pointuë. Le Piſtile qui eſt au milieu produit une capſule qui s'ouvre en deux parties dans ſa couleur, & qui renferment pluſieurs graines aſſez rondes, mais fort plattes, qui ſont dans les mois de Juillet en leur maturité.

On la doit choiſir de moyenne groſſeur, nouvelle, bien ſeche, parce qu'elle diminuë beaucoup en ſechant, & la moins garnie de petites racines & de terre qu'il ſe pourra. On prendra garde auſſi qu'elle n'aye été ſechée au four, ce qui ſe pourra connoître facilement, en ce que celle qui a été ſechée au four eſt noiratres en dedans, qui eſt le contraire de celle qui a été ſechée à l'air, qui eſt d'un jaune doré.

Cette racine eſt eſtimée propre pour reſiſter aux venins, & même à la peſte; &

à cauſe de ſa vertu alexitaire, eſt employé fort à propos dans la Theriaque, & autres compoſitions de pareille nature. Elle eſt ſudorifique, & l'on s'en ſert avec ſuccés dans les fiévres intermittentes, ce qui luy a fait donner le nom de Kinquina d'Europe.

Kinquina d'Europe.

CHAPITRE XX.

De l'Anthora & du Thora.

L'Anthora, ſuivant M. de Tornefort, eſt une plante un peu plus rare que la Gentiane, c'eſt une eſpece daconit qui ſert de contrepoiſon à ceux qui ont mangé la racine Daconit, c'eſt pourquoy Charles Bauhin l'appelle *Aconitum ſalutiferum ſive Anthora.* Sa racine eſt compoſée de deux navets aſſez courts, tres ameres, blanches en dedans & charnuës, mais brunes en dehors, & garnies de quantité de fibres. Sa tige monte à la hauteur d'environ deux pieds, accompagné d'un bout à l'autre de quantité de feüilles de la figure & grandeur à peu prés de celles du pied d'aloüete. Les fleurs naiſſent au bout des tiges en maniere d'épy. Elles ſont jaunâtres, & reſſemblent à une tête couverte d'un caſque; les graines ſont noiratres, ridées, & naiſſent dans des gaines ou cornets membranez, ramaſſez cinq ou ſix enſemble.

La racine de cette plante eſt un bon contrepoiſon. Les Païſans qui ſont dans les Alpes & dans les Pirenées où cette plante ſe trouve, s'en ſervent avec ſuccés pour les morſures des chiens enragez, & pour la colique. On croit que c'eſt un remede ſouverain pour ceux qui ont mangé de l'herbe nommée Thora.

Thora.

Le Thora eſt une ſorte de plante qui ne vient que dans les hautes Montagnes. Cet Auteur l'appelle *Aconithum pardalianches, ſeu Thora major.* Elle a la racine grumelée comme celle du Renoncule de Conſtantinople. Ses feüilles ſont aſſez rondes, fermes, dentelées au tour, & ſoûtenuës par des queuës aſſez deliées. Les tiges n'ont que ſept ou huit pouces de hauteur, branchuës vers le haut, & garnies de quelques fleurs jaunes compoſées de quatre feüilles, parmy leſquelles ſe forme un petit bouton ſemblable à ceux des renoncules, & la fleur étant paſſée produit quelques ſemences plattes & ſemblable à celle des renoncules des prez.

On ſe ſert du ſuc de cette herbe pour empoiſonner les fleches dont on tuë les loups, les renards, & bêtes ſemblables. Ces deux racines ſont peu uſitées dans nos boutiques, tant parce qu'elles ſont peu connuës que parce qu'elles n'ont pas grande demande, c'eſt pourquoy il n'en faut pas faire grande proviſion.

Les figures de l'Antorax & du Thora, ſe trouveront à l'Eſtampe du Doronic Romain, où je renuoye le Lecteur.

CHAPITRE XXI.

Du Dictame blanc.

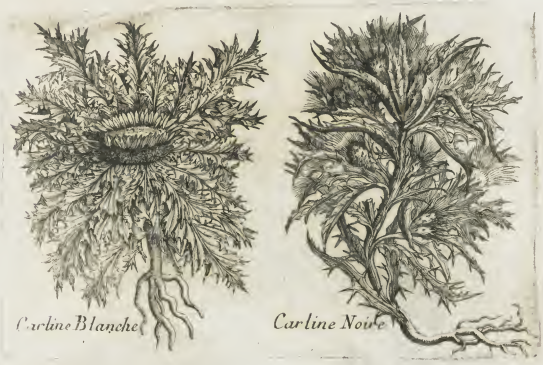
LE Dictame blanc ou la Fraxinelle, eſt une plante dont les racines ſont blanches, plus menuës que le petit doigt, un peu amere, & d'une odeur aſſez forte. Les tiges ſont hautes de deux pieds, rougeâtres, accompagnées de quelques feüilles ſemblables à celle du frêne, & chargées à la cime en maniere d'épy, de grandes fleurs gris-de-lin, mélangée de purpurin, compoſées de cinq feüilles aſſez pointuës, & de quelques filets plus longs & recourbez, au milieu deſquelles eſt placé un piſtile qui produit une tête diſtinguée en cinq graines, dans leſquelles ou trouve des ſemences noires, luiſantes, ovales, pointuës par un bout.

On doit choiſir cette racine groſſe, blanche deſſus & dedans, & la moins remplies de petites fibres, & la mieux mondée qu'il ſe pourra.

Cette plante ſe trouve dans les Foreſts de Provence & de Languedoc. Sa racine eſt alexetaire, & propre pour les morſures des bêtes venimeuſes, pour les vers, pour les tranchées, & pour faire uriner. On s'en ſert auſſi pour les maladies convulſives. M^rs. Zuvelfer, Charas, & la pluſpart de Auteurs modernes, ſubſtituent la poudre de cette racine à la farine d'orobe pour faire les trochiſques de ſcilles.

CHAPITRE XXII.

De *la Carline blanche.*



LA Carline ou Caroline blanche, & de quelqu'uns Chameleon blanc ou chardonerette, eſt une plante qui a ſa racine de la groſſeur du pouce, brune & gerſée au dehors & blanche en dedans, longue depuis un pied juſqu'à deux, d'une odeur forte & d'un goût aſſez agreable. Les feüilles ſont diſpoſées en rond & couchées ſur terre, d'un vert pâle, ondées & fort découpées, de chaque côté garnie de piquants ou petites épines. La fleur ce trouve parmy ces feüilles attachées à la racine, ſans tiges, larges de quatre à cinq pouces, plattes & ſemblables à un petit baſſin, bordée de quelques feüilles étroites & pointuës. Les ſemences viennent aprés les fleurs, elles ſont aſſez longues & ſoûtiennent une aigrette blanche.

On doit choiſir cette racine nouvelle, bien nourrie & ſeche, d'un goût doux & d'une odeur aromatique, & prendre garde que ce ne ſoit d'autres racines que l'on luy ſubſtituë bien ſouvent à ſa place, ſurtout lorſqu'elle eſt chere.

C'eſt un des meilleurs remedes que nous ayons contre la peſte, c'eſt pourquoy l'on tient communement qu'elle fût montrée par un Ange à l'Empereur Charlemagne pour guerir les Soldats peſtiferez de ſon Camp, ce qui fut cauſe qui luy donna ſon nom.

Dioſcoride & Bouhin appellent la Carline blanche, *Carlina à caulos magno flore.*

Carline noire. La Carline noire ou Chameleon noir, eſt tout à fait ſemblable à celuy que nous venons de décrire, ſi ce n'eſt que cette eſpece s'éleve en tige; & ſes feüilles ſont d'un verd plus obſcur; il eſt vray que Mathiole parle d'une autre eſpece dont les fleurs ſont purpurines, mais c'eſt une plante tres rare & n'eſt d'aucun uſage.

Les vertus de la Carline ordinaire, ſont de combattre le poiſon, d'exciter les ſueurs, de pouſſer par les urines, & d'emporter les obſtructions, auſſi s'en ſert-on dans la peſte, dans l'hydropiſie, dans la paſſion hypocondriaque, & dans des ſemblables maladies. Cette plante ſe trouve dans les Alpes & dans les Pirenés, ainſi que dans le Mont d'Or en Auvergne, & ces deux Carlines y ſont ſi communes que les Payſans mangent les racines & les artichaux, lorſqu'elles ſont encore jeunes & tendres. Quelqu'uns pretendent que les artichaux ou fleurs de ces plantes, s'ouvrent & ſe ferment ſuivant que le temps eſt plus ou moins beau.

La racine de la Carline noire differe de la blanche, en ce qu'elle eſt ordinairement comme à demy ouverte, & moins peſante que la racine de Carline blanche.

CHAPITRE XXIII.

De la grande Valeriane.

LA grande Valeriane que Jean Bauhin appelle *Valeriana major odorata radice*, eſt une plante dont les racines ſont groſſes comme le pouce, brunes au dehors, ridées comme par anneaux, garnies de fibres ſur les côtez, d'une odeur fort aromatique & fort deſagreable. Elle eſt de la hauteur de trois pieds, creuſes, droites, accompagnée à chaque nœud de deux feüilles oppoſées vis à vis. Les premieres ſont quelquefois entieres, mais les autres ſont fort découpées de chaque côté juſques proche la côte. Les fleurs ſont blanches & ſentent comme le jaſmin; elles naiſſent en bouquets. Au haut des branches ce ſont des petits tuyaux recoupez en cinq petites parties dans le haut, & laiſſent aprés elles des ſemences plattes & longuettes, chargée d'une houpe veluë & blanchatre.

La petite Valeriane a les racines menuës & de bonne odeur. Les feüilles qui naiſſent des jets ſont preſque par ovales, mais pointuës par le bout. Les tiges Petite Valeriane.

n'ont environ qu'un pied & quelques pouces de hauteur, accompagnez à chaque nœud de deux feüilles découpées menu juſqu'à leurs côte. Les fleurs ſont purpurines, ſemblables à celle de la grande Valeriane, mais tres menuë ; leur ſemence eſt de même. A l'égard du choix de ces deux racines, elles doivent être nouvelles & bien ſeches, le moins remplies de fibres qu'il ſera poſſible. On ſe ſert de ces racines, ſur tout de la grande, contre les poiſons & contre la peſte, & pour guerir l'athſme, la vieille toux, & l'hydropiſie. Quelques Auteurs donnent à ſes racines le nom de Phu-pontique.

Phu-pontique.

CHAPITRE XXIV.

Du Mehon.

LE *Mehon*, ou *meum*, ou Meu, que les anciens ont ſurnômé Athamantique, à cauſe d'une Montagne de Grece nommée Athamanthe, eſt une racine de la groſſeur du petit doigt, noiratre en dehors, blanchatre en dedans, longue, accompagnées de quelques racines plus menuës, acre, un peu amere, & d'une odeur aſſez aromatique. Les feüilles ſont ſemblables à celles du fenoüil, mais plus petites, plus découpées & beaucoup plus menuës. Les tiges ont un pied de hauteur, chargées de quelques ombelles de fleurs blanches, compoſées de cinq petites feüilles, aprés leſquelles naiſſent deux ſemences brunes, plus groſſes que celle du fenoüil, & & plus canelées ; c'eſt ce qui a donné ſujet à pluſieurs de croire que le Mehon étoit une eſpece de fenoüil ou d'aneth, & de l'appeller aneth ou fenoüil tortu. Le Mehon eſt une racine fort alexitaire, c'eſt pourquoy elle a été miſes fort à propos dans la Theriaque ; elle eſt auſſi ſudorifique & divritique.

Aneth ou Fenoüil tortu.

Tout le Mehon que nous vendons nous eſt apporté des Montagne d'Auvergne, de la Bourgogne, des Alpes & des Pirenées.

CHAPITRE XXV.

De la Tormentille & Biſtorte.

LA Tormentille que l'on employe dans la medecine, que C. Bauhin appelle *Tormentilla ſilveſtris*, eſt une plante dont la racine eſt un tubercule gros comme le pouce, brun en dehors où rougeatre, ſtiptique & accompagnée de quelques fibres. Les feüilles ſont ſemblabls à celle de la quinte feüilles, liſſées, luiſantes, ſoutenuës de ſix ou ſept ſur une queuë. Ses tiges ſont baſſes, courtes, branchuës, chargées de quelques fleurs à quatre feüilles jaunes, aprés leſquelles on trouve un bouton où ſont entaſſées quelques ſemences menuës.

Les meilleurs racines de Tormentille viennent dans des lieux herbus & humides des Alpes & des Pirennées. On employe ces racines dans les confections alexitaires; elles ſont ſudorifiques & reſiſtent aux poiſons; on les ordonne auſſi pour la diſſenterie.

On doit choiſir la Tormentille nouvelle, ſeche, & des païs chauds, étant meilleur que celle qui croit dans nos jardins.

La Biſtorte eſt une plante dont la racine eſt groſſe comme le pouce, tortuë & roulée ſur elle même, ridée par anneaux, brune en dehors, couleur de chair en dedans, accompagnées de fibres cheveluës & d'un goût aſtringent. Ses feüilles ſont aſſez ſemblables à celles de la patience ſauvage, vert gay en deſſus, vert de mer en deſſous. La tige eſt en fleur à la fin de May, garnies de quelques feüilles dans ſa longueur, qui ſont plus petites que les premieres. Les fleurs ſont couleur de chair entaſſées en épy, mais fort petites & fort toufuës; elle laiſſe chacune aprés elle une ſemence à trois coins aſſez aiguës. Cette eſpece eſt nommée par C. Bouhin, *Biſtorta major radice magis intorta.* Biſtorte.

La Biſtorte vient dans les Alpes & dans les Pirenées, dans les Montagnes d'Auvergne & autres. On employe cette racine dans les occaſions où il faut reſerrer,

comme dans tous les cours de ventre & dans les hernies, elle fortifie encore & reſiſte aux poiſons.

On la doit choiſir bien nourrie, nouvelle, brune au deſſus & rougeatre au dedans, & des pays chauds.

CHAPITRE XXVI.

Des Ariſtoloches.

NOus vendons ordinairement de trois ſortes d'Ariſtoloches. Sçavoir, la longue, la ronde & la legere. Il y en a une quatriéme qui eſt la Clematite ou Sermenteuſe; mais comme nous n'en faiſons aucun negoce, c'eſt pour ce ſujet que je n'en parleray point.

L'Ariſtoloche ronde eſt une plante qui a ſa racine tubereuſe, charnuë, de differentes groſſeurs, y en ayant qui ont juſqu'à trois pouces de diametre; elles ſont irregulieres, c'eſt à dire qu'elles ſont ordinairement plus larges par le bas, & comme élevé en côte ſemblable à une trufe. Cette racine eſt d'une amertume inſupportable, jaunatre en dedans, brune en dehors, d'une odeur qui n'eſt pas deſagreable, & garnies de quelques fibres deliez. Pluſieurs tiges ſortent de ſa partie ſuperieure, elle levent à la hauteur d'un pied, accompagnées alternativement de feüilles aſſez rondes, attachées ſans pedicule & qui embraſſe la tige par une baſſe échanctée en deux oreilles arondies. Les fleurs naiſſent dans les aiſſelles de ces feüilles, ce ſont des tuyaux jaunatre & rayez le long d'un pouce & demy, croiſez en de-là de leurs moitié, & applatis en maniere de langue de bœufs, d'un rouge tres-foncé, & qui approche ſouvent de la couleur de ſuye; elles ſont ſans odeur; les ſemences ſont noires, tres minces & tres plattes, preſque triangulaire, & ſont renfermées dans des petits fruits menbraneux, verts dans le commencement, bruns dans leur maturité, diviſez dans leurs longueurs en ſix cellules.

L'Ariſtoloche

L'Aristoloche longue est une racine semblable à un raifort, mais beaucoup plus grosses & plus longues, charnuës, cassantes, brunes en dehors, jaunatre en dedans, fort amere, & accompagnée de quelques fibres. Ses tiges sont plus longues que celle de la ronde, couchées à terre, garnies alternativement de feuilles qui ne sont pas tout à fait si rondes que celle de la precedente, & qui sont soutenuës par une petite queuë. Les fleurs sont à peu prés comme celle de la ronde, mais les fruits sont de la figure d'une petite poire, & renferment aussi dans leurs celules des semences tres aplaties & noires. Aristoloche longue.

L'Aristoloche que Jean Bouhin nomme *Aristolochia Polyrhizos*. Et Charles Bouhin *Aristolochia Pisto ochia dicta*, est la plus petite de toute ses racines, sont composées d'une infinité de fibres jaunatres fort menuës, attachées à la même tête, accompagnée de chevelu, fort ameres, & de fort bonne odeur. Ses tiges sont foibles, minces, couchées à terre garnies alternativement de feuilles plus petites & plus pâles que celle des autres, de la figure d'un cœur renversé, & soûtenus par des pedicules trés delées de leurs aisselles, naissent des fleurs semblables à celles de la ronde, plus petite pourtant, jaunatres, mêlées de couleur de suye, ses fruits sont aussi plus petits. Et c'est cette Aristoloche que nous vendons sous les noms d'Aristoloche *Tenuis*, ou sous celuy d'Aristoloche leger, quoyque mal à propos, puisque le mot Latin *Tenuis*, ne signifie pas leger, mais menu ou delié. Aristoloche chet nuis.

L'Aristoloche Clematite a les racines fibreuses qui tracent de tous côtez, ameres, & d'une odeur assez agreables. Les tiges sont hautes de deux à trois pieds, droites, fermes, plus fortes que celles des precedentes, accompagnées alternativement de feuilles plus grandes, taillées pour ainsi dire en cœur, renversé d'un vert plus pâle, & soutenuës par des queuës assez longues. Les fleurs naissent en foule dans les aisselles de ces feuilles jaunes, pâles, de même figure que celle des autres especes, mais plus petite. Leurs fruits au contraire est plus gros, ovale & diviſé en six cellules, rempli de semences tres plattes, & comme triangulaire; C. Bouhin appelle cette espece *Aristolochia clematitis recta*. Aristoloche Clematite.

Toutes ces especes se trouvent dans les prez & dans les vignes de Provence & de Languedoc, excepté l'Aristoloche *Tenuis*, qui aime les bois, les olivetes, & les colines seches & pierreuses des mêmes païs, aussi est-elle plus aromatique & plus forte.

Messieurs Rondelet & Charas ont raison de preferer l'Aristoloche *Tenuis* à la clematite pour la Theriaque. Toutes les Aristoloches emportent les obstructions & sont purgatives. On s'en sert tous les jours avec succés pour les decoctions, injections, lotions, & potions deterſives & vulneraires. On employe sur tout la ronde & la longue, pour modifier les ulceres & dans la gangrene.

Je n'ay pas fait graver la figure de l'Aristoloche Clematite, en ce que nous n'en faisons aucun negoce, & je n'en aurois pas mis icy la description si ce n'avoit été pour faire connoître la difference qu'il y a avec la *Tenuis*.

A l'égard du choix des Aristoloches, elles doivent être seches & bien nourries, principalement la ronde & la longue, en ce qu'il s'en trouve qui est aride, ridée & seche, qu'il n'y a que la peau; au lieu que la belle Aristoloche doit être pesante, jaune dedans, griſe dessus & uni; & la *Tenuis* doit être en belles racines, semblables à lelleborre noir, la mieux nourrie, la plus nouvelle, & la plus seche que faire se pourra. L'Aristoloche *Tenuis* n'a guere d'autres usages que pour la Theriaque.

CHAPITRE XXVII.

De la Pirethre.

LA Pirethre eſt une racine de moyenne longueur ; de la groſſeur du petit doigt, griſatre au deſſus, blanchatre en dedans, garnie de quelques petites fibres, d'un goût acre & brûlante. Elle produit des feuïlles petites, vertes, & des fleurs de couleur incarnat ſemblables à nos marguerites.

On choiſira la Pirethre nouvelle, bien nourrie, ſeche, malaiſée à rompre, du goût & de la couleur cy-deſſus.

La Pirethre nous eſt apportée par Marſeille du Royaume de Tunis, où elle croit communement. Elle eſt fort en uſage pour appaiſer les maux de dents, étant tenuë dans la bouche, & elle a pluſieurs autres uſages en medecine. On s'en ſert auſſi pour faire du vinaigre. Le nom de Pirethre luy vient de ſa qualité brulante. Quelqu'uns veulent que Pyrus Roy d'Epire, en ayant le premier découvert les vertus luy a fait donner ſon nom, & d'autres racines ſalivaires, à cauſe qu'elle fait cracher.

Pied d'Alexandre.

Il y a encore une autre eſpece de Pirethre que nous appellons pied d'Alexandre, qui eſt une petite racine de la longueur d'un demy pied, d'un gris brun au deſſus, & blanchatre dedans, garnie de quelque peu de fibres, au haut de laquelle eſt une eſpece de barbe comme au *Meum*, d'un goût acre & mordicant, approchant de celuy de la Pirethre ; c'eſt pour ce ſujet qu'on la nomme Pirethre ſauvage ; & quelqu'uns l'employent & la vendent pour la vraye Pirethre, ce qui ne ſera pas difficile à connoître, en ce qu'elle eſt plus menuë, plus longues, & eſt apportée par botte. Cette plante a ſes feuïlles fort petites, d'un vert jaunâtre, & ſes fleurs par ombelles, d'un rouge pâle. Elle nous eſt apportée d'Hollande & autres endroits.

Il la faut choiſir nouvelles, en groſſes racines comme la precedente, & rejetter

celle qui eſt en filets. On ſe ſert de cette racine comme de l'autre Pirethre pour faire du vinaigre.

CHAPITRE XXVIII.

Du Behen blanc & rouge.

LE Behen blanc eſt une racine ſemblable à la Pirethre, griſatre au deſſus, & un peu plus blanche par dedans, d'un goût preſque incipide ; cependant étant tenu un peu dans la bouche, il y reſte une amertume aſſez deſagreable.

Cette racine nous eſt apportée des mêmes endroits que la ſuivante, & a ſes feuilles preſque de la même figure, excepté qu'elles ſont accompagnées par le bas de quatre petites feuïlles, de même forme & couleur à l'oppoſite l'un de l'autre, du milieu deſquels ſort une tige haute garnie de quelques peu de feuïlles, & d'une fleur par boutons remplie d'écailles, leſquelles étant épanouïes jettent une petite fleur jaune.

On choiſira le Behen en groſſes racines, non cariées, difficile à rompre, les plus nouvelles qu'il ſera poſſible & du goût cy-aprés. Il eſt propre aux mêmes uſages que le Behen rouge, & on luy ſubſtituë les mêmes racines.

Le Behen rouge eſt une racine qui nous eſt apportée, coupée par tronçons comme le Jalap du Mont-Liban, & autres endroits de Syrie, laquelle étant dans terre eſt de la figure de nos gros naveaux, garnies de fibres, de couleur brune au deſſus & rougeatre dedans, d'où ſortent des feuïlles vertes, longues, & ſemblables à celle du Limonium ; c'eſt pourquoy quelqu'uns veulent que ce ſoit la ſeconde eſpece, du milieu de laquelle ſort des tiges garnies de fleurs rouges, rangées deux à deux, de la figure d'une petite grenade ou du poivre de la Jamaique.

On les choiſira ſeches, hautes en couleurs, d'un goût aſtringent, aromatique & nouvelles, étant facile à ſe carier. Elles ſont quelques peu uſitées en medecine, mais

le plus ſouvent ceux qui en ont beſoin à cauſe de leurs rareté, ſe ſervent des racines d'Angelique, de Zedoare, de Bourache ou de Bugloze, ce qui ne ſe doit neanmoins pas faire que dans une extrême neceſſité. On eſtime que c'eſt un cordiaque pour reſiſter aux venins.

CHAPITRE XXIX.

De l'orcanette.

L'Orcanette eſt une racine de moyenne groſſeur & longueur, d'un rouge foncé au deſſus, & blanche au dedans, laquelle produit des feüilles vertes, rudes, ſemblables à la bugloſe; c'eſt pourquoy quelqu'uns l'appellent Bugloſe ſauvage, du milieu deſquelles ſort une tige droite garnie de petite feüilles, & de fleurs par boutons en forme d'étoile, d'un bleu mourant.

On choiſira L'Orcanette nouvelle, ſouple, neanmoins ſeche, d'un rouge foncé au deſſus, blanche au dedans, avec une petite tête de couleur blûë, & qu'étant frottée tant ſoit peu mouïllée ou à ſec, ſur l'ongle ou ſur la main, faſſe un beau vermeil.

Comme la teinture de cette racine ne conſiſte que dans ſa ſuperficie, ceux qui en auront beſoin pour donner couleur à leurs cires, graiſſes ou huiles, preferero[illegible] la menuë à la groſſe, & ſi elle eſt nette ils en feront un tres-beau rouge, pourveu qu'il n'y aye point de l'humidité dans ce qu'ils voudont rougir. Lorcanette croit en Provence, c'eſt pourquoy nous la tirons de Marſeille & de Niſmes en Languedoc.

Orcanette du Levant.

Cette racine eſt fort uſitée en Medecine, & n'a guere d'autre proprieté que celle cy-deſſus. Il y a encore l'Orcanette du Levant ou de Conſtantinople, qui eſt une racine d'une nature aſſez ſurprenante, tant à cauſe de ſa grandeur & groſſeur qui ſe trouve aſſez ſouvent de celle du bras, qu'à cauſe de ſa figure qui n'eſt en apparence qu'un amas de feüilles, longues & larges, tortillées enſemble com-

me le tabac à l'andoüille, que par la diverſité de ſes couleurs, dont la principale eſt d'un rouge fort obſcur, qui eſt ſuivie par intervalle d'un tres-beau violet, & au haut de laquelle il y paroît une eſpece de moiſiſſure blanche & bluatre, qui eſt comme ſa fleur; au milieu de ladite racine il s'y trouve un cœur qui eſt une petite écorce mince, & longues comme la canelle, d'un tres-beau rouge par deſſus, & blanche dedans. Cette Orcanette eſt de tres-peu d'uſage, quoy qu'elle ſoit meilleur que nôtre Orcanette.

CHAPITRE XXX.

De la garance.

Garance.

LA Garance que nous appellons auſſi *Rubia tinctorum*, eſt la racine d'une plante fort connuë, c'eſt de cette racine dont les Hollandois retirent un ſi grand profit, par la quantité de Garance qu'ils envoyent en differents païs, ſurtout en France.

La Garance nous vient en trois ſortes de manieres, que nous diſtinguons ſoûs le nom de Garance en branches, de Garance grappe ou robbé, & de Garance non robbé. La Garance en branches, eſt celle que nous eſt envoyée en racine, telle qu'elle eſt tirée de terre, n'ayant autre preparation que d'être ſechée. La ſeconde eſt la grappe ou robbé, qui eſt de la Garance en branche dont on a retiré la premiere écorce & le cœur, & par le moyen de certains moulins a été reduit en poudre groſſiere telle que nous la voyons. La troiſiéme eſt la non robbé, c'eſt à dire que c'eſt de la Garance en branche qui a été mouluë & reduite en poudre. Ainſi la meilleur Garance eſt la grappe ou robbé, qui pour être de la belle qualité, doit être étant nouvelle tirée des balles ou tonneaux, d'un rouge pâle, & qui en vieilliſſant rougit & devient d'un tres beau rouge. Celle de Zelande eſt eſtimée la meilleur. Les Garance ſervent aux Teinturiers.

Garance en branches.

Garance grappe.

Garance non-robé.

CHAPITRE XXXI.

De la Salſepareille.

LA Salſepareille eſt les longs filamens de la racine d'une plante qui rampe ſur les murailles, & le long des arbres, qui a ſes feüilles pointuës, longues & étroites, garnies de nerveures & d'une couleur vertes. Au bas des feüilles naiſſent des petits filamens en forme de mains pour s'attacher aux arbres de même que la Vigne vierge; au ſomnité des branches naiſſent de petites fleurs blanches en forme d'étoile, d'où ſortent des petits fruits rouges d'un goût aigrelet.

Cette plante croit en abondance dans la Nouvelle Eſpagne & au Perou, & même dans les grandes Indes, & aime extremement les lieux humides & marécageux.

Quelques-uns veulent que la Salſepareille ſoit la même plante que celle que nous avons fort communement en France, & que nous appellons *Smilax aſpera major*. Mais quoy qu'il en ſoit, je diray que nous vendons de deux ſortes de Salſepareille; ſçavoir la Salſepareille des Indes, d'Eſpagne, & la groſſe Salſepareille de Marignan. La plus belle & la meilleure de ces deux Salſepareilles eſt celle d'Eſpagne, laquelle pour être de la bonne qualité, doit être en longs filamens, de la groſſeur d'une plume à écrire, griſe au deſſus, & d'un blanc accompagné de deux rayes rougeatre en dedans, facile à fendre en deux, & qu'en la fendant il n'en ſorte point de pouſſiere ny d'éclats vermoulus, & qu'étant boüillis dans l'eau la rende d'une couleur rouge. On doit rejetter celle qui eſt humide, extremement menuë, remplie de fibres, auſſi-bien qu'une certaine Salſepareille d'Holande, en petites bottes coupées par les deux bouts. Il y en a qui veulent que la Salſepareille rougeatre au deſſus en bottes longues, qui nous vient ordinairement par Marſeille, ne ſoit pas d'une bonne qualité, mais pour mon particulier j'affirmeray n'avoir trouvé aucune difference d'avec la Salſepareille veritable Eſpa-

gne. On doit encore abſolument rejetter cette groſſe Salſepareille batarde, ou de Marignan, que quelqu'uns appellent mal à propos Salſepareille de Moſcovie, étant plus propre à allumer le feu que d'être employée dans la medecine, & qui reſſemble plûtôt à du ſermant qu'à de la Salſepareille.

L'uſage de la Salſepareille eſt pour faire des ptiſannes, pour guerir les maladies ſecrettes, & pour dégraiſer ceux qui ſont trop chargez de cuiſine.

CHAPITRE XXXII.

De la Squine.

Squine.

LA Squine que nous appellons fort communement Eſquine, eſt une racine noueuſe, boſſuë, rougeatre au deſſus & en dedans, qui étant dans terre pouſſe des tiges rempantes le long des autres arbres, d'où ſortent des feüilles grandes, vertes, & faites en forme de cœur, & la tige eſt toute garnie de petits piquants en maniere d'épines.

La Squine que nous vendons nous eſt apportée de pluſieurs endroits des grandes Indes & de la Chine, tant par la voye d'Hollande, d'Angleterre, que de Marſeille, tantôt brutte, c'eſt à dire comme elle eſt tirée de terre, mais le plus ſouvent mondée en partie de ſa premiere peau, tant pour luy ôter ces extremitez que pour la rendre plus de vente.

On doit choiſir la Squine peſante, reſineuſe, difficile à couper, mondée de ſa premiere peau, d'une couleur rougeatre, & prendre garde qu'elle n'aye été mangée des vers, & que les trous n'en aye été rebouchez avec du bol ou autres terres glaiſes, comme il n'arrive que trop ſouvent.

La Squine eſt fort en uſage pour faire des ptiſannes ſudorifiques, & eſt employée aux mêmes choſes que la Salſepareille, c'eſt ce qui fait qu'elles ne vont guere l'un ſans l'autre.

Il croit aux Iſles Antilles une groſſe racine que quelqu'uns ont voulu dire être

la veritable Squine ; mais comme cela ne ſe peut confirmer, je renvoye le Lecteur au Livre du R. P. du Tertre, qui en a fait une belle & ample deſcription ; & comme cette relation ne regarde aucunement nôtre negoce, c'eſt le ſujet pourquoy je n'ay pas jugé à propos de la rapporter icy.

CHAPITRE XXXIII.

*De l'*Azarum.

L'*Azarum*, que l'on appelle vulgairement Cabaret ou Nard Sauvage, eſt une racine qui ſe trouve fort communement en pluſieurs endroits du Levant, dans le Canada, & même en France, ſur tout de vers Lyon, d'où nous vient preſque tout celuy que nous vendons.

Cette racine étant dans terre pouſſe des tiges, à la ſomnité deſquelles il y nait des feüilles vertes, épaiſſes, & faites en cœur, & des fleurs par boutons comme la roſe d'une couleur rougeatre.

On doit choiſir l'*Azarum*, veritable Levant s'il eſt poſſible, en belles racines, non fibreuſes ny briſée, mais d'une couleur griſe deſſus, & en dedans d'une odeur penetrante, d'un goût acre accompagné d'un peu d'amertume. On prendra garde que ce ne ſoit des racines d'*Azarina*, que l'on nous apporte le plus ſouvent de la Bourgogne ; ce qui ſera facile à connoître, en ce que l'*Azarum* eſt en petites racines griſes de la groſſeur d'une petite plume à écrire ; & l'*Azarina* eſt en petites racines noirâtres ſeches, arides, & ſi remplies de filamens, que l'on ne ſçait ce que c'eſt, parce qu'on a de la peine à diſtinguer les veritables racines d'avec les filamens.

L'*Azarum* eſt quelque peu uſité dans la medecine, mais ſon plus grand uſage eſt pour faire prendre en poudre aux chevaux qui ont le farcin dans du ſon moüillé, depuis une once juſqu'à deux ; & cette racine eſt ſi convenable pour guerir cette maladie, qu'il s'en conſomme preſentement une groſſe quantité.

Il

Il eſt à remarquer que l'*Azarum*, eſt une plante dont la racine eſt preſque à ras de terre, c'eſt à dire qu'elle n'entre pas avant, & il ſe trouve de ces racines ſous leſquelles il y a au deſſous, environ un pied dans terre, une maniere de trufes rondes, d'une couleur jaunâtre au deſſus & blanche dedans, leſquelles ſi on les preſſe il en ſort un lait qui eſt cauſtic comme le feu. J'ay été bien aiſe d'avertir le public de cet article, ne ſçachant pas que perſonne en ait jamais eu aucune connoiſſance n'y en ait jamais écrit.

CHAPITRE XXXIV.

De la Reſliſſe.

LA Regliſſe que les Latins appellent *Glicyrrhiza*, *Liquiritia*, *Radix dulcis*, eſt une plante qui a ſes feüilles gluantes, vertes, luiſantes, & à demy ronde; & ſes fleurs ſont ſemblables aux Hyacintes de couleur purpurine, d'où ſort des gouſſes qui forment enſemble une boulle ronde où eſt contenu la ſemence.

La Regliſſe que nous voyons à Paris nous eſt apportée par balles de divers endroits d'Eſpagne, mais principalement du côté de Bayonne & de Saragoſſe, Capitale de l'Arragon, où cette plante croit en tres-grande quantité.

On choiſira la Regliſſe nouvelle, unie, de la groſſeur du gros doigt, rougeatre au deſſus, & d'un jaune doré en dedans, facile à couper, d'un goût doux & agreable, telle qu'eſt celle de Saragoſſe, qui eſt la meilleure. Ainſi elle doit être preferée à celle de Bayonne, qui eſt ordinairement griſe par deſſus, menuë, terruſe & de fort peu de garde. On doit être ſoigneux de la conſerver, de peur qu'elle ne ſe gâte; car ſi-tôt que cette marchandiſe a ſouffert, il arrive comme à la gangrene, parce que auſſi-tôt qu'un morceau a commencé à ſe gâter par les deux boûts, le reſte ne manque pas en peu de temps de ſe corrompre; cela arrive principalement lorſqu'elle eſt venuë par la pluye ou par la gelée, ou pour avoir ſejourné à la cave.

Regliſſe ſeche.

A l'égard de la Regliſſe ſeiche, on la doit choiſir jaune & bien ſeche, & pren-

dre garde que ce ne ſoit des rebuts de bâles, qui eſt ordinairement noire, étouffée, & de nulle valeur.

A l'égard de ceux qui voudront faire negoce de Regliſſe, je les avertis de ne s'en point mêler qu'il ne ſçache ce que c'eſt car il n'y a pas de marchandiſe plus ſujette, & où il faille plus de ſcience, tant pour la conſerver que pour y pouvoir faire quelque profit, & les circonſtances ſont ſi longues qu'il faudroit un cayer de papier pour les pouvoir toutes expliquer.

La Regliſſe ſeche & jaune peut être employée au lieu de la verte, & même elle doit être preferée, en ce qu'elle eſt moins amere, qu'elle foiſonne plus, & eſt d'une meilleur qualité.

L'uſage de la Regliſſe eſt trop connu pour m'y arrêter.

La Regliſſe ſeche en poudre, priſe avec partie égale de fleur de ſoufre, depuis deux onces juſqu'à quatre, ſuivant la grandeur du cheval, deux fois le jour pendant huit jours dans du ſon fraiſé, eſt un bon remede pour empêcher qu'il ne devienne pouſſifs, lorſque l'on commence à s'en appercevoir, & cela empêche que la pouſſe ne paroiſſe pour quelques jours; à quoy ceux qui achettent des chevaux doivent prendre garde. Pendant l'uſage de ce remede on ne doit fatiguer & donner le moins de foin au cheval qu'il ſe pourra.

CHAPITRE XXXV.

Du Suc de Regliſſe noir.

ON tire de la Regliſſe par le moyen de l'eau chaude, une teinture jaune, qui aprés avoir été évaporée ſur le feu & reduite en conſiſtance ſolide, devient noire, & c'eſt ce que nous appellons ſuc ou jus de Regliſſe noir, que nous faiſons venir d'Hollande, d'Eſpagne & de Marſeille, en pain de differentes groſſeurs, qui ſont le plus ſouvent de quatre onces, ou d'une demi livre. Ce ſuc de regliſſe pour être de la bonne qualité, il doit être noir deſſus, & d'un noir luiſant en dedans, facile à caſſer, d'un goût aſſez agreable, & rejetter celuy qui eſt molace, rougeatre, & qui étant caſſé paroît graveleux, & qui a un goût de brûlé. Ce ſuc de Regliſſe eſt fort en uſage pour guerir ceux qui ſont attaquez du rhuſme, ou pour les poulmoniques, étant mâché comme le tabac, ou pris dans quelque liqueur convenable. Nous vendons encore quantité d'autres ſucs de Regliſſe, comme ſont ceux de Blois, le blanc & le jaune, celuy de Rheims ou de Paris, qui ſont en paſtille platte, ou plyé en rond comme de la bougie de la grandeur d'une piece de quinze ſols. Le ſuc de Regliſſe blanc fait à Paris, eſt une compoſition de Regliſſe ſeiche, de ſucre, d'amidon, & d'iris en poudre; mais comme tous ces pretendus ſucs de Regliſſe ne ſont proprement que des amuſettes, les uns pour n'être que de la gomme, & les autres du ſucre; c'eſt le ſujet pour lequel je n'en diray rien, & ce qui fera que l'on ne doit s'attacher uniquement qu'au ſuc de Regliſſe noir, comme étant de la meilleure qualité, ſurtout quand il eſt de la maniere que je l'ay marqué.

Suc de Regliſſe de Blois.

Suc de Regliſſe blanc

Nous vendons outre toutes les racines que j'ay cy-devant décrites, pluſieurs racines qui croiſſent dans nos jardins, ou autour de Paris, comme *Lenula Campana*, la Pivoine mâle & femelle, l'*Arum major & minor*, ou grande & petite Serpentaire, le Petazites, le Cyclamen ou pain de pourceau, le Gramen ou Chiendant, le Polipode, & quantité d'autres que nous tenons par quelque hazard, pour n'être pas ſujet à avoir affaire à des Herboriſtes, & pour en avoir en tout temps. Il y en a quantité d'autres que nous ne vendons point pour être trop rare, comme ſont les racines de *Membroni Cini*, de *Chiai Cathai*, dont les Chinois ſont fort amateurs, & qu'ils l'eſtiment dix fois plus que la Rubarbe. Le *Sandera* du Perou, qui eſt une racine rougeatre, dont les Indiens ſe ſervent pour mettre dans

le Chocolat, le ging-ging de Tartarie ou de la Chine dont les Chinois font un breuvage. La racine de *Nisi* qui eſt une racine blanche à peu prés ſemblable au Behen blanc, & que les Hollandois vendent preſque au poids de l'or ; la racine de Palay de Canada, le Saljunca de Naples ; enfin de pluſieurs autres ſortes de racines que nous pourrions vendre, ſi nous en pouvions avoir qui ne ſeroient pas d'une petite utilité.

CHAPITRE XXXV.

*De l'*Acorus Verus.

L'*Acorus Verus*, ou Acore vray, que nous appellons mal à propos *Calamus aromaticus*, eſt un roſeau ou racine noueuſe, rougeatre au deſſus & blanche dedans, garnie de longs filamens, d'une ſubſiſtance legere, ainſi facile à ſe vermoudre ; il ſort de cette racine des feüilles vertes, longues & étroites, & des fruits d'environ trois pouces de long, de la groſſeur & figure du poivre long.

On choiſira l'Acorus nouveau, bien nourri, mondé de ſes filamens, difficile à rompre, d'un goût acre, accompagné d'une amertume aſſez agreable, d'une odeur ſuave & fort aromatique, c'eſt pourquoy il eſt beaucoup plus connu ſoûs le nom de *Calamus aromaticus*, quoyque mal à propos, que ſoûs celuy d'*Acorus*. Calamus Aromaticus.

Cette racine qui eſt pour l'ordinaire de la groſſeur du petit doigt, & d'environ demy pied de long, nous eſt apportée de pluſieurs endroits de Pologne, de la Tartarie & même de l'Iſle de Java où elle eſt appellée *Duingo*. Ditingo.

L'*Acorus* eſt quelque peu uſité en medecine, & eſt un des ingrediens de la Theriaque, où il n'a beſoin d'autre preparation que d'être bien choiſi & nettoyé de la terre, & autres corps étrangers qui peuvent s'y rencontrer, mais ſon plus grand uſage eſt pour les Parfumeurs.

CHAPITRE XXXVII.

Du Calamus Verus.

LE *Calamus verus* ou plûtôt *amarus*, eſt un roſeau de la groſſeur d'une plûme, de deux à trois pieds de haut, compartie par nœuds, d'où ſortent des feüilles vertes & des petites ombelles chargées de fleurs jaunes.

Ce petit roſeau croit en pluſieurs endroits du Levant, d'où il eſt apporté à Marſeille, quelquefois dans ſon entier, mais ordinairement par bottes d'environ un demy pied de long.

On le choiſira gros, nouveau, mondé de ſa petite racine & de ſes branches & en bottes, prenant garde qu'elles ne ſoient point trop fourrées de racines & menu branchages. Il doit être d'un gris rougeatre au deſſus & blanchatre dedans, garnie d'une mouelle blanche; car quand il eſt ſuranné, cette moüelle devient jaune qui ſe reduit en poudre comme ſi les vers l'avoient mangée; il faut encore qu'il ſe rompe par éclats, & qu'en le mettant dans la bouche il ſoit d'une amertume inſupportable.

Son principal uſage eſt pour la Theriaque, où il n'a beſoin d'autre preparation que d'être choiſi comme cy-deſſus.

CHAPITRE XXXVIII.

Des Cannes à Sucre.

LEs Cannes à Sucre ou Cannamelles, ſont des roſeaux qui croiſſent en abondance dans pluſieurs endroits des grandes Indes au Breſil, & dans les Iſles Antilles.

Ces Cannes ou Roſeaux étant dans terre, pouſſent de chaque nœud une autre Canne haute de cinq à ſix pieds, qui eſt garnie de feüilles vertes, longues, étroites & tranchantes. A la moitié de la hauteur de chaque Canne ſort une eſpece de fleches qui ſe termine en pointe, au haut de laquelle il y a une maniere de fleur de couleur argentée en forme de panache.

Les Ameriquains ayant bien labouré leurs terres, ils y font des Sillons ou Ricoles, de même que l'on fait icy aux terres labourées d'environ d'un demy pied de profondeur, dans leſquelles ils y mettent une canne de trois pieds ou environ, & la font chevaucher d'un pied par chaque bout par deux autres cannes, & continuë ainſi juſqu'à ce que la terre qu'ils ont preparée ſoit remplie. Au bout de ſix à ſept mois, qui eſt le temps qu'elles commencent à pouſſer leurs flêches, on a ſoin de les couper pour retirer le ſucre, ainſi qu'il ſe verra cy-aprés.

Ces eſpeces de fleches ſont fort uſitées par les Sauvages pour ſe faire des Arcs.

CHAPITRE XXXIX.

Comme l'on tire le Sucre des Cannes.

LEs Americains ayant coupé leurs cannes au deſſus du premier nœud, ils en ôtent les feüilles & en font des bottes qu'ils portent au moulin, lequel eſt compoſé de trois rouleaux égaux en groſſeur, & également revetus de lames de fer au lieu ou paſſent les cannes. Celuy du milieu eſt beaucoup plus élevé, afin que les deux arbres qui le tiennent par le haut, & auſquels les bœufs ſont attelez, puiſſent tourner ſans être empêchez par la machine. Le grand rouleau du milieu eſt environné d'un heriſſon dont les dents s'emboitent dans des hoches ou areſts faits à ce ſujet, dans les deux autres qui ſont tous proches, & les faiſant tourner, ils ſerrent, écraſent, & font paſſer les Cannes de l'autre côté, leſquelles demeurent toutes ſeches & épuiſées de leurs ſuc. (Si par hazard l'Americain ou le François qui met les Cannes au moulin, ſe laiſſoit ſerrer les doigts, il luy faudroit auſſi-tôt couper le bras, ſinon ſon corps ſeroit plûtôt écraſé qu'il n'y auroit ſongé, c'eſt ce qui fait que d'abord qu'un homme a les doigt pris, un autre luy coupe le bras avec un coutelas, & ſervent aprés être gueris à faire des meſſages.) Ce ſuc tombe dans un vaiſſeau qui eſt deſſous le moulin, & étant ainſi tiré, coule par un petit canal dans la premiere chaudiere, qui tient environ deux muids, où il eſt échaufé à petit feu & preſt à boüillir, afin de luy faire

pouſſer la plus groſſe écume. De cette écume les Americains s'en ſervent pour en nourrir leurs beſtiaux, ce ſuc bien écumé eſt mis dans une ſeconde chaudiere où l'on le fait boüillir, en jettant de temps en temps de l'eau de chaux dans laquelle on a foüetté des œufs, ayant été bien purifié on paſſe ce ſucre par des draps faits en forme de chauſſes d'ypocras, & aprés avoir été ainſi coulé on le met dans une troiſiéme chaudiere, qui eſt ordinairement de bronze ou de métail où il eſt, en l'écumant toûjours cuit à la plume, & aprés on le verſe dans une quatriéme chaudiere, & quand il eſt à demy refroidy on enleve le grain, c'eſt à dire qu'avec une écumoire ou ſpatule de bois, on regarde ſi le ſucre commence à ſe grener, ce qui ſe fait en paſſant l'écumoire deſſous le ſucre de la droite à la gauche. Ce ſucre étant de la qualité requiſe & encore chaud, eſt jetté dans des moules dont le trou d'en bas eſt bouché ; au bout de vingt-quatre heures, qui eſt ordinairement le temps que le ſucre a pris corps, les negres portent ces moules dans leurs caſſes ou maiſons, & aprés avoir debouché les trous & percé le ſucre, ils placent ces moules ſur des petits pots que nous appellons jarrons, afin d'en recevoir le ſirop qui en découle. Lorſque le ſirop eſt écoulé ils retirent le ſucre des moules, & enſuite le coupent avec un couteau ; & ce ſucre ainſi coupé eſt ce que nous appellons Moſcovade griſe, ou Sucre des Iſles non atteré, laquelle pour être de la bonne qualité, il faut qu'elle ſoit d'un gris blanchatre, ſeche, la moins graſſe, & qui ſente le moins le brûlé qu'il ſera poſſible. Cette Moſcovade eſt la baſſe & la matiere dequoy on fait toutes les differentes ſortes de ſucres que nous vendons. Moſcovade griſe.

Cette Moſcovade a fort peu d'uſage, quoyque ce ſoit une aſſez bonne marchandiſe, pour faire des Sirops ou confitures rouges.

CHAPITRE XL.

De la Caſſonade.

LA Caſſonnade ou Sucre des Iſles atteré, eſt de la Moſcovade griſe fonduë, & aprés avoir été bien clarifiée & paſſée par des draps, & cuite à la plume, eſt miſe dans des moules, & preparée de la maniere dont j'ay cy-devant parlé : aprés que le ſirop eſt égoûté on met ſur le ſucre l'épaiſſeur d'un pouce de terre glaiſe detrempée dans de l'eau, afin que l'eau qui eſt dans la terre paſſe au travers du ſucre, & entraine avec elle ce qui pourroit y être reſté de Sucre gras & vilain. Lorſqu'il n'en découle plus rien, & que la terre de deſſus eſt ſeche, on retire le ſucre des moules, enſuite on coupe les pains en trois, c'eſt à dire on met les bas de pain d'un côté, le milieu d'un autre, & le bout d'un autre ; ou pour mieux dire, les Ameriquains font d'un pain de ſucre trois ſortes de Caſſonades, c'eſt ce qui fait que dans les parties de Caſſonades, il s'y en trouve ordinairement de trois ſortes, que l'on diſtingue par caſſonades de bas de pain, du milieu & de la tête, qui eſt la plus commune. Lorſque ces ſucres ſont coupez & diviſez en trois, les Ameriquains les étendent ſur de grandes toiles pour les faire ſecher à l'air, & aprés avoir été ſeché eſt enfermé dans de grandes caiſſes de la maniere qu'elle nous vient. La plus belle Caſſonade vient du Breſil, laquelle doit être extremement blanche, ſeche & grenuë, d'un goût & d'odeur de violette. Celle d'aprés eſt la Cayenne, ſur tout celle qui a été faite des bas de pain, & qui eſt blanche & ſeche. Caſſonade du Breſil.

La Cassonade est fort en usage par les Confiseurs, surtout celle de Bresil, tant à cause qu'elle est moins sujette à se candir, que parce que les confitures en sont plus belles & plus de garde. Quelques-uns veulent que l'on a donné à ce sucre en poudre le nom de Cassonade ou Castonnade, à cause qu'il vient dans des caisses que les Allemands appellent Kast, ce qui ne doit neanmoins pas être general, puisqu'il en vient autant dans des bariques que dans des caisses.

CHAPITRE XLI.

Du Sucre de sept livres.

LE Sucre, mal à propos appellé de sept livres, puisqu'il en peze ordinairement jusqu'à douze, est de la Moscovade grise, clarifiée & mise en pain de la maniere que j'ay cy-devant dit, & aprés l'avoir laissé à l'étuve pendant quelques jours pour luy donner corps, on l'enveloppe de papier gris ou bleu comme nous le voyons. Nous distinguons le Sucre de sept livres, aussi-bien que tous les autres Sucres, à la reserve du royal: Sçavoir en Sucre blanc, reslé & tâché. Le blanc est le plus beau; le reslé est celuy qui suit; le troisiéme est le taché qui est le plus commun, & est ainsi appellé à cause qu'il a ordinairement des taches de couleur de Chipre au haut des pains; plus le sucre est blanc, bien étuvé, d'un grain serré, sec & sonant, plus il est estimé.

Le Sucre de 7 liv. est celui dont on se sert ordinairement dans les maisons bourgeoises, tant parce qu'il coûte moins que parce que l'on pretend être d'un meilleur usage. Du sucre de sept livres, par le moyen de la fonte, du rafinement & des petits moules, on en fait les petits sucres que nous distinguons par sucre de deux, de trois, de quatre & de six livres, & par blanc reslé & taché. Plus ces sucres sont en petits moules, c'est à dire en petits pains, & plus ils sont blancs & plus ils sont chers. A l'égard de leurs choix ils doivent aussi être bien étuvez d'un grain fin, serré & brillant, & qu'en le frappant du doigt sonne presque comme du verre. L'usage de ces petits sucres est pour faire des Sirops ou Confitures blanche, comme abricots & autres, ou pour faire des presens.

Sucre en petits pains.

CHAPITRE XLII.

Du Sucre royal.

LE Sucre surnommé Royal à cause de sa grande blancheur, est du petit Sucre blanc, ou de la Cassonade du Bresil, fonduë & mise en pain comme les precedents.

Le Sucre royal doit être extremement blanc & égal par tout, c'est à dire aussi beau au haut comme au bas, d'un grain fin, serré, brillant & ferme, neanmoins facile à casser, qui est la marque generale des sucres, qui ont été bien étuvez & qui sont d'une bonne qualité. Nous vendons encore du Sucre que nous appellons demy royal, qui est du sucre en petit pain extremement blanc, enveloppé de papier violet, qui vient d'Hollande.

Demy royal.

Les Hollandois nous envoyoient autrefois des Sucres du poids de dix-huit à vingt-

vingt livres, enveloppé au lieu de papier de feüilles de palmier, & à cauſe de cette enveloppe étoit appellé Sucre de palme, & c'étoit un ſucre blanc, gras, & d'une tres bonne qualité, & d'un goût de violette. Nous avions encore les Sucres de Maderes, mais depuis que nous avons les Illes nous n'en voyons preſque plus. Je ne m'arrêteray pas à vouloir parler du ſucre des anciens qu'ils étoient appellé Tabaxir ou Sucre de Menbu, & des Sucres ſurnommé Alhaſur & Alkaſer, tant parce qu'ils ne viennent pas juſqu à nous, que parce que quantité de vieux Auteurs en tra tent.

Sucre de Palme.

Sucre de Madere.

Je diray ſeulement que nous avons de pluſieurs ſortes de ſucres, qui ne different que ſuivant leurs rafinemens, ou ſuivant les lieux où ils ont été rafinés, compar exemple les plus beaux Sucres d'aujourd'huy, ſont ceux de Diepe & d'Orleans, qui eſt le contraire du paſſé, en ce que celuy de Roüen paſſoit pour le mieux rafiné & pour le plus beau.

CHAPITRE XLIII.

De la Chipre ou Sucre rouge.

LA Chypre ou Sucre rouge, eſt une eſpece de Maſcovade que l'on forme en Caſſonade, laquelle eſt faite des Sirops des Sucres de ſept livres, de la même maniere que l'on fait les autres Sucres. Cette Chypre doit être d'un gris rougeatre, la plus ſeche & qui ne ſente guere le brûle, en ce qu'il s'en rencontre qui eſt ſi humide & qui ſent tellement le brûlé, qu'il eſt comme impoſſible de pouvoir s'en ſervir.

L'uſage de celle de Chypre étoit autrefois fort grande, en ce que l'on s'en ſervoit pour mettre dans les cliſteres au lieu de criſtal mineral; mais preſentement pluſieurs Apoticaires en uſent fort mal à propos pour faire leurs ſirops, tant pour en faire meilleur marché que parce qu'ils croyent que cette Chypre eſt la matiere dont on fait le Sucre, ainſi que pluſieurs Auteurs l'ont écrit. Ce qui eſt bien éloigné de la raiſon, puiſque ce n'eſt que le Sucre qui ne peut ſe blanchir & ſe former en pain. Ainſi les Apoticaires & autres, doivent être averti de ne plus ſe ſervir de cette Chipre, étant incapable d'entrer dans le corps humain, tant par ſon mauvais goût que parce que leurs compoſitions en ſont toûjours fort vilaines, quelques ſoins qu'ils y puiſſent apporter; & s'ils veulent épargner leur bourſe, ils pourront ſe ſervir de la Moſcovade griſe, & pourront affirmer qu'ils ſeront faits de la matiere dont on fait le ſucre, & ceux qui ſçauront bien purifier cette Moſcovade, feront d'auſſi beaux Sirops rouges, que s'ils s'étoient ſervi de ſucre commun ou de ſept livres. Les faiſeurs d'Oublies ou de petits métiers, employent beaucoup de ſucre rouge.

Les Sirops de la Chipre que nous appellons Doucette, ou Mallaſſes, ou Sirops de Sucre, doivent être encore plus rejetté, en ce que ce n'eſt que le Sirop gras de la Chipre, qui ne peut prendre aucun corps, & ne doit être employé dans aucun uſage ſurtout de la medecine, ce que bien de perſonnes n'obſervent pas en faiſant des ſirops ou electuaires, & il ne faut pas s'étonner ſi nous voyons tant de faiſeurs de compoſitions, & les donner à ſi vil prix. Outre ces uſages nous envoyons quantité de ces Mallaſſes en Hollande, de laquelle ils ſe ſervent pour graiſſer le Tabac, & pour vendre aux pauvres gens qui s'en ſervent au lieu de ſucre. Quelques perſonnes m'ont aſſuré que l'on pouvoit faire de

Doucette ou Melaſſes, ou Sirops de Sucre.

l'eau de vie avec cette doucette, ce que je n'ay pas experimenté, mais pour avec de la Moſcovade on en fait de tres bonne, & qui enyvre comme celle qui pourroit être faite de vin.

CHAPITRE XLIV.

Du ſucre Candi blanc.

LE Sucre Candi blanc eſt de la Caſſonade blanche du Breſil, & du Sucre blanc fondu enſemble, & cuit à la grande perle, & enſuite mis dans des poëlons de cuivre, auec des petits bâtons pour y faire attacher le Sucre, en ſe candiſant pendant quinze jours qu'il demeure à l'étuve; mais ce qu'il y a de plus ſujet, c'eſt qu'il faut que le feu de l'étuve ſoit toûjours égal durant les quinze jours qu'il y reſte. On le retire enſuite de l'étuve pour le faire égouter & ſecher. On le met dans des boettes pour le beſoin.

On doit choiſir ce Sucre blanc, ſec, clair & tranſparant. Le plus beau Candy que nous ayons vient d'Hollande, c'eſt pourquoy il eſt toûjours de quatre à cinq ſols par livre plus cher que celuy de Tours, Orleans, Paris & autres endroits.

On eſtime ce ſucre fort convenable pour humecter la poitrine, & pour guerir le rhuſme.

CHAPITRE XLV.

Du Sucre Candi roux.

LE Candy roux ſe fait de la même maniere que le blanc, à la reſerve qu'il ſe fait avec des Moſcovades brunes, & qu'il le faut faire cuire à la feüille ou plume, & le mettre dans des pots de terre, en ce que la terre attache plus que le cuivre.

Ce Sucre eſt uſité aux mêmes maladies que le precedent. Le plus ſec, le plus roux & le veritable Hollande, eſt le meilleur.

CHAPITRE XLVI.

De l'Alphoenix ou ſucre tort, ou Epenides.

Sucre d'orge blanc.

L'Alphœnix à qui quelques-uns ont donné le ſurnom de Sucre d'orge blanc, eſt du ſucre cuit à caſſer, & jetté ſur un marbre graiſſé tant ſoit peu d'huile d'amendes douces, & enſuite manié comme de la pâte, & par le moyen d'un cloud où d'un crochet, on le met de telle figure que l'on veut, & pour s'empêcher de ſe brûler les mains on ſe les frotte d'amidon. Ce Sucre d'orge blanc ou Epenides, eſt eſtimé propre pour guerir le rhume. Il y en a qui pour faire meilleur marché de ce Sucre, lors qu'il eſt tout en ſirop, ils y mêlent autant d'amidon qu'il y en peut entrer pour le reduire en pâte, & en former des Epenides qu'ils

font secher. Ces sortes de Penides seront fort facile à connoître, en ce qu'étant mis dans la bouche elles sont pateuses comme de la colle.

Il y a encore un autre Sucre à casser, que l'on appelle mal à propos Sucre d'orge, puisque ce n'est que de la cassonnade fonduë dans l'eau clarifiée & cuite à casser, & ensuite jetté sur une pierre graissée de tant soit peu d'huile d'amandes douces, & formé aprés en petits bâtons de la maniere que nous le voyons. Cette maniere de sucre est fort difficile à faire, tant pour le faire cuire que pour le mettre en bâtons tortillé, en ce qu'il faut être juste à la cuisson, & être subtil à le mettre en petits bâtons, en prenant garde qu'il ne s'engraisse. Sucre d'orge.

Ce Sucre d'Orge doit être d'une belle couleur d'ambre, sec, nouveau fait, n'adherant nullement aux dents. Quelques Confiseurs pour luy donner une plus belle couleur, le colorent avec le safran.

On pretend que ce Sucre cuit soit fort propre pour guerir le rhume, on pretend aussi que l'on luy a donné le nom de Sucre d'orge, non pas à cause qu'il y a de l'orge dedans, ou qu'il est fait avec une decoction d'orge, mais parce qu'il est d'une couleur jaune comme de l'orge.

CHAPITRE XLVII.

Du Sucre rosat.

LE Sucre Rosat est du Sucre blanc, clarifié & cuit en consistance de tablette dans de l'eau rose, & lorsqu'il est cuit on en forme des tablettes de telles grandeurs que l'on souhaite, ou bien on le fait en petites grenailles, en le remuant jusqu'à ce qu'il soit sec & refroidi.

Le Sucre Rosat n'est qu'un Sucre empreint de la qualité & de l'odeur de l'eau rose, c'est pourquoy il est ordonné avec heureux succez à ceux qui prennent de petit lait.

On choisira le Sucre Rosat en tablettes, sec, bien travaillé, difficile à casser, d'un goût & d'une odeur de rose, le plus blanc & le plus nouveau fait qui se pourra; & celuy en poudre aussi en grenailles blanches & seches, & de l'odeur & du goût cy-dessus.

CHAPITRE XLVIII.

Des Pastilles de Portugal.

LEs Pastilles à manger, dont les meilleurs viennent de Portugal, ne sont que de tres-beau sucre en poudre & de l'ambre gris, lesquelles avec des mucilages de gomme adragant, on fait une pâte que l'on met ensuite par petites tablettes telles que nous les recevons.

On les doit choisir veritables Portugal, ou du moins qu'elles ne soient pas mélangées d'amidon, ce qui se pourra connoître à leurs goût pâteux & peu sucré. Les Pastilles servent à ôter le mauvais goût de la bouche & à manger par delicatesse.

CHAPITRE XLIX.

Des Dragée.

IL y a tant de ſortes de Dragées, & on déguiſe le Sucre de tant de manieres, qu'il faudroit un livre entier pour les décrire; mais comme je ne pretend parler en ce Chapitre que des choſes couvertes du Sucre, je diray que les plus petites ſont celles que nous appellons Nompareilles, qui eſt du Sucre ou de l'Iris en poudre & couvert de Sucre, deſquels on ſe ſert pour mettre ſur quantité de patiſſerie, & ſur le pain d'épices de Rheims.

Nompareille.

Anis reine. Le deuxiéme l'Anis reine, qui n'eſt que de l'anis couvert, & dont on ſe ſert pour appaiſer les vents.

Petit Verdun. Le troiſiéme eſt le petit Verdun, qui ne differe de l'anis à la Reine qu'en ce qu'il eſt plus couvert, & que l'on luy donne de l'odeur avec tant ſoit peu de civette.

A l'égard de tous les autres qui portent le nom d'anis couverts, ne ſont autres choſes que du fenoüil chargé de ſucre, & ſont diſtingué par chifres & par Numero, comme par exemple: Au N°. 1. A la demy once il y en doit avoir 120. N°. 2.---88. N°. 3.---64. N°. 4.---44. N°. 5.---34. N°. 6.---30. N°. 7.---24. N°. 8.---18. N°. 9.---15. N°. 10.---11. N°. 11.---7. N°. 12.---4. Ces quatre derniers ſont les gros Verdun.

Gros Verdun.

On met auſſi en Dragée de l'épine vinette, des framboiſes, des ſemences de melon, la canelle coupée, qu'on appelle canella de Milan, de l'écorce d'orange, qui eſt ce que nous appellons Orangeât. Le meilleur vient de Lyon, les Piſtaches, les Pignons & Amendes. Celles dont la pelure eſt ôtée ſont appellée amendes pelées, & les autres qui ont leurs pelures, amendes liſſes, & celles qui ſont une fois plus groſſes, & qui ſont rougeatre dedans, amendes d'Eſpagne, les avelines, & ainſi du reſte.

Differentes ſortes de Dragée.

A l'égard du choix des Dragée elles doivent être nouvelles, fidelement faites, en ce qu'il y en a qui pour faire meilleur marché y employent beaucoup de Sucre royal des Confiſeurs, ou pour mieux s'expliquer de l'amidon; ainſi on ne doit pas s'étonner s'il y a tant de méchantes Dragée, & qu'il y en a tant de differends prix. Elles doivent être dures, ſeches, & auſſi blanches dedans que deſſus; & que les amendes piſtaches ou autres fruits, ſoient nouveaux; car les Dragée ont beau être bien travaillées & faites de bonnes étoffes, ſi les fruits ou amendes qui ſont dedans ſont vieilles ou rances, jamais les Dragée ne vaudront rien; on doit auſſi les conſerver dans des lieux ſecs, en ce que lorſqu'elles ſont dans des lieux humides, elles ſe piquent & deviennent hors de vente.

Outre toutes ces differentes ſortes d'ouvrages de Sucre dont je viens de parler, il eſt permis aux Marchands Epiciers, comme étant Confiſeurs de vendre toutes ſortes de confitures ſeches & liquides, & de les travailler eux-mêmes, ou de les faire venir des lieux où on les fait, comme de Madere, l'écorce de citron de Tours, l'écorce d'orange, les noix de Roüen, le Cotignat d'Orleans & autres lieux, & de les vendre en gros & en détail, & en qualité de Confiſeurs. Ils leurs eſt encore permis de vendre toutes ſortes de conſerves ſeches & liquides, & auſſi toutes ſortes de ſirops ſimples de fleurs & de fruits, comme pourroit être les ſirops de pommes, de ceriſe, de noix, de coing, d'épine vinette, que les Apoticaires appellent ordinairement du mot Latin *Berberis*, ou du mot Grec *Oxiacantha*, de

Groſſeille qu'ils appellent ſirop de Ribes, de Grenade, de verjus, de citron ou limon, d'orange, ainſi des autres fruits. Et des fleurs les ſirops de rozes pâles & rouges, que les Apoticaires pour les déguiſer appellent ſirop de roſe ſolutif ou purgatif, & celuy de roſes rouges ſirop de roſes ſechés. A l'égard de ce dernier je conſeille aux Marchands Epiciers de le faire venir de Provins, avec les conſerves rouges & blanches, liquides & ſeches, étant le lieu où il ſe fait le mieux, les ſirops de fleurs de peſché, de violettes ou violat, de pied de chat, de pas d'âne, ou de tuſſilage & de nenuphar, & generalement tous les autres, pourveu qu'ils ſoient de fleurs ou de fruits, & qu'ils ſoient ſimple, c'eſt à dire qui ne ſoient compoſé que de fleurs ou de fruits & de ſucre, car dés qu'il y entre une autre drogue, ce n'eſt plus du fait des Epiciers ou Confiſeurs, étant un fait de Pharmacie.

CHAPITRE L.

De l'Eſprit de Sucre.

OUtre toutes ſes ſortes d'ouvrages que l'on fait avec le ſucre, on en tire par le moyen de la Chymie & du Sel Armoniac, un eſprit acide, qui aprés avoir été rectifié eſt un puiſſant aperitif & propre pour pluſieurs maladies, comme la Gravelle, l'Hydropiſie & la Diſſanterie. La doze eſt juſqu'à une agreable acidité, étant pris dans quelque liqueur convenable à la maladie, ainſi que l'Enſeigne fort bien M. Lemery, & autres Livres de Chimie qui en traitent.

CHAPITRE LI.

De l'Huile de Sucre.

COmme l'Huile de Sucre qui reſte aprés la rectification, eſt une huile noire & puante, on s'eſt aviſé d'en faire une, qui à proprement parler n'eſt pas huile, mais un Sucre diſſoud à la cave. Cette huile ſe fait avec des œufs durs de la même maniere que l'on fait celle de Mirthe, ainſi que je le feray voir au Chapitre de la Mirthe.

Cette huile eſt fort propre pour embelir le viſage, & priſe interieurement pour guerir les maux d'eſtomach.

Comme le Sucre eſt venu premierement des grandes Indes, les anciens luy ont donné le nom de Sucre ou de Sel d'Inde.

Fin des Racines & Roſeaux.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE TROISIE'ME.

Des Bois.

PREFACE.

CE que nous appellons Bois, *ſuivant M. Grew, n'eſt autre choſe qu'une infinité de fort petits canaux, ou de fibres creuſes, dont les unes s'élevent en haut & ſe range en forme d'un cercle parfait, & les autres qu'il appelle* Incertions, *vont de la circonference au centre. Elles ſe croiſſent mutuellement comme les lignes de longitude & de latitude, ſur un Globe où les fils de Tiſſerand étendus en long & en large, & entrelaſſez enſemble, & qui avec le temps prend ſon accroiſſement du ſuc de la terre, & devient dur & forme le corps des arbres, & ſont plus ou moins durs & peſant, ſuivant qu'il ſe rencontre plus ou moins ſerrez, ou chargez de reſine. Il y a bien de la conteſtation parmi les Auteurs touchant la derivation du mot de Bois; Nicod le derive du mot Grec* Boſcon, *qui ſignifie* lignum; *Menage de* Boſceum, *qu'on a fait de* Boſcum *ou* Boſcus, *qui ſignifie foreſt. D'autres veulent qu'il vient du mot Allemand Buſch; mais comme toutes ces définitions ne regardent aucunement le ſujet que je traite, je diray que de tous les bois nous ne vendons que ceux qui ont quelque uſage en Medecine, dans la Teinture, ou pour la marqueterie; car pour ce qui eſt des autres Bois je n'en parleray point, n'étant pas de nôtre negoce.*

CHAPITRE I.

Du Bois d'Aloës.

DE tous les Bois que nous vendons, nous n'en avons point de plus pretieux & de plus rare que le veritable bois d'Aloës; c'eſt pour ce ſujet qu'il eſt ſi peu connu, & que chacun luy ſuppoſe differentes ſortes de bois; s'il a été ſujet à être contre-fait, ceux qui ſe ſont mêlez d'en vouloir écrire en ont traité ſi diverſement, qu'il n'a pas été poſſible de ſçavoir poſitivement ce que c'étoit; mais je n'en vois point qui ſe ſoit plus éloigné de la raiſon que ceux qui ont écrit comme M. de Furetiere, qui dit que l'Aloës eſt un grand arbre qui croit aux Indes de huit ou dix pieds de haut. Son trône eſt gros comme la cuiſſe, à ſa tête il ſe fait un grand amas de feüilles dentelées & épaiſſes, larges par en bas, s'étreſiſſant juſqu'à la pointe qui ſont de quatre pieds de longs. Sa fleur eſt d'un rouge entremêlé de jaune & double comme l'œüillet; elle eſt ſoutenuë par de petits rameaux qui ſortent du tronc avec les feüilles entre leſquelles elles ſe couchent. De cette fleur vient un fruit rond comme un gros poids blanc & rouge; on tire le ſuc de ces feüilles en les fendant avec un couteau, & en le recueillant dans des calebaſſes, quand il eſt ſeché au Soleil il tire ſur la reſine. Son bois eſt moucheté, odorant & amer, ſon écorce eſt ſi déliée qu'elle ſemble être une peau dont la couleur eſt changeante.

Il y en a de pluſieurs eſpeces, dont le meilleur eſt l'Agallochum d'Inde qui vient de Calecut. Le plus exquis eſt le noir, de couleur changeante, plein, peſant, maſſif, gros & épais, qui ne tire point à la blancheur, & qui s'allume difficilement. Je ne ſçay où M. de Furetiere a pris ce qui eſt marqué cy-deſſus, en ce qu'il confond la plante qui produit l'Aloës avec l'arbre du vray bois d'Aloës. Il y en a d'autres qui diſent que ce qui fait que nous n'avons point de veritable bois d'Aloës, c'eſt qu'il ne croit que dans le Paradis Terreſtre, & qu'on en

peut avoir que par le moyen des ravines d'eau, & d'autres que parce qu'il ne croit que dans des deſerts, & ſur des autes montagnes inacceſſibles, tant à cauſe de leur grande hauteur qu'à cauſe des bêtes feroces, comme Lion, Ours, Tigres, Pantheres & autres, ainſi de mille autres balivernes qui ſeroient d'une trop longue diſcution ſi on les vouloit icy raporter, c'eſt ce qui fera que je diray ce que j'en ay appris des gens de la ſuite des Ambaſſadeurs de Siam) qui ont apporté de ce bois pour preſent au Roy Loüis XIV. à preſent regnant, tant ouvragé que non ouvragé; entre-autres une éguiere avec ſa ſoucoupe propre à laver les mains faite à Siam, & à la mode du pays. Cette éguiere quoyque de bois, eſt plus eſtimée que ſi elle étoit d'or maſſif) qui eſt que l'arbre du veritable bois d'Aloës croit dans la Cochinchine, dans le Royaume de Lao & dans la Chine, & qu'il eſt de la hauteur & figure de nos Oliviers, ayant ſes feüilles à peu prés de même, aprés leſquelles naît un petit fruit rouge ſemblable à nos ceriſes. On apporte à Surate quantité de bois d'Aloës, dont le plus reſineux qui eſt le plus eſtimé, eſt diſtingué par bois d'Aloës du grand & petit morceau.

Il eſt à remarquer que le tronc de cet arbre eſt de trois couleurs, & n'en ſont que les parties differentes qui ſe prennent dans l'épaiſſeur de ſa maſſe ou ſubſtance. Le premier bois qui ſe trouve immediatement ſous l'écorce, eſt d'une couleur noire, compacte, peſant & aſſez ſemblable à l'Ebeine noir, & à cauſe de cette couleur les Portugais luy ont donné le nom Pao d'Aquila, qui ſignifie Bois d'Aigle. Le ſecond qui eſt un bois leger, veineux, ſemblables à du bois pourri, & d'une couleur tannée, eſt ce que nous appellons bois de Calambouc, ou vray bois d'Aloës. Le troiſiéme qui eſt le cœur, eſt ce pretieux bois du Tambac ou Calambac; mais ſa grande rareté & ſon haut prix eſt le ſujet pour lequel je n'en parleray pas, n'en ayant jamais veu; ainſi je diray que lorſque l'on aura beſoin de veritable bois d'Aloës, on s'attachera au Calambouc, quoyque ce ne ſoit pas le meilleur, mais comme il eſt impoſſible d'avoir du veritable qui eſt le Calambac, à moins que ce ne ſoit par la voye de quelques grands Seigneurs.

Bois d'Aigle.
Bois de Calambouc.
Bois Calambac.

On doit choiſir le bois de Calambouc d'un tanné luiſant, bien jaſpé au deſſus, comme porreux, & d'une couleur d'un blanc jaunatre en dedans, d'un goût amer, principalement quand il a été tenu quelque temps dans la bouche d'où eſt venu ſon ſurnom de bois d'Aloës, à cauſe que ſon amertume retire à celle de l'Aloës, qu'il ſoit leger, reſineux, ſemblable à du bois pourri, & qu'étant mis au feu brûle comme de la cire, & jette une odeur ſuave & douce. On preferera celuy où il ſe rencontre des morceaux de gomme, mais qu'elle n'y aye pas été miſe artificiellement.

Bois d'Aloës.

Ce Bois d'Aloës n'a autre uſage que je ſçache, que pour la medecine, en ce qu'il eſt fort aromatique.

A l'égard du bois d'Aigle il n'eſt d'aucun uſage en France, en ce que les Indiens s'en ſervent pour faire pluſieurs petits ouvrages, & même pour ſe faire des armes, & il eſt ſi rare en France qu'il eſt aſſez difficile d'en pouvoir trouver, ce qui eſt bien contraire à la pluſpart de ceux qui en ont écrit, qui diſent qu'il eſt tres commun.

Outre le bois de Calambouc ou vray bois d'Aloës, nous en avons quantité d'autres ſortes qui portent le même nom; mais comme il me ſeroit impoſſible de pouvoir tous les differencier, je me contenteray de dire qu'ils doivent être tous rejetté, n'étant que des bois ſuppoſez, dont leurs formes & leurs figures ſont toutes oppoſées, en ce que ces pretendus bois d'Aloës ſont par gros morceaux, peſants, tantôt rougeatre tantôt verdâtres, & ainſi de pluſieurs autres couleurs.

Ce

Ce qui ne ſera pas difficile à connoître, en ce que le vray Calambouc eſt ordinairement en morceaux plats & leger.

Quelques-uns veulent que l'Arbre de Vie, ou Tuya, qui eſt à Fontainebleau & au Jardin du Roy à Paris, ſoit l'arbre du bois d'Aloës, ce que j'ay trouvé n'être pas veritable, en ce que j'en ay eu un pendant trois années, au bout deſquelles je l'ay tiré de terre en ce qu'il s'y mouroit; & aprés avoir été quelque temps expoſé à l'air, ſon goût & ſon odeur forte qu'il avoit étant en vie s'eſt perduë, & eſt devenu extremement leger, d'un goût incipide, & d'une couleur blanche deſſus & dedans. Thuya ou arbre de Vie.

CHAPITRE II.

De l'Aſpalath.

L'Aſpalath eſt un Bois qui n'a pas été moins inconnu aux anciens que le vray bois d'Aloës, & qui même à preſent ne nous eſt connu que ſur des relations ſur leſquelles on ne peut pas faire fond, n'ayant pû quelque diligence que j'aye fait m'éclaircir de la verité de la choſe, ce qui fera que je ne diray que ce que j'en ay pû apprendre, & ce que l'on vend pour Aſpalath.

Nous vendons de trois ſortes de bois ſous le nom d'Aſpalath. Le premier eſt un bois noiratre, que je crois être le veritable bois d'Aigle.

Le ſecond eſt un bois tant ſoit peu amer, peſant, oleagineux, rempli de veines de differentes couleurs, & toutes ces couleurs mêlées enſemble, rendent ce bois rougeatre, il eſt couvert d'une écorce griſe, épaiſſe & fort raboteuſe. A l'égard de la figure de cet arbre, & de ces feüilles, fleurs, fruits, & pays où il croit, je n'en ay pû rien ſçavoir, ce qui fera que je diray que cet Aſpalath ſoit faux ou veritable, eſt celuy qui eſt le plus reçû des gens qui diſent s'y bien connoître, & que nous vendons ordinairement.

Le plus grand uſage de l'Aſpalath, ſoit le noirâtre ou le rougeatre, eſt pour la compoſition des trochiſques d'Hedycroum.

Le troiſiéme bois d'Aſpalath nous eſt autant connu & commun, que les deux cy-deſſus nous ſont inconnus & rares; & ce troiſiéme bois d'Aſpalath eſt ce que nous appellons bois de Rhode ou de Roſe, à cauſe qu'il a l'odeur des roſes, & non pas que ce ſoit le bois du ſous-arbriſſeau, qui porte les roſes comme la pluſpart le croyent.

Bois de Rhode

Le bois de roſe eſt de couleur de feüille morte de l'odeur cy-deſſus, qui nous eſt apporté de pluſieurs endroits du Levant, mais principalement de l'Iſle de Rhode & de Cypre, d'où eſt venu ſon nom de bois de Roſe ou de Cypre, quoyque le R. P. du Tertre veut qu'il y aye une diſtinction entre le bois de roſe & le bois de Cypre, & voicy ce qu'il en dit:

Bois de Roſe ou de Cypre.

Ce que nous appellons bois de roſe dans la Guadeloupe, eſt proprement ce que les habitans de la Martinique appelle bois de Cypre. Il eſt tres-certain qu'il y a deux ſortes de bois de roſe que nous confondons ſous ce nom, ſans nous ſervir de celuy de Cypre, dautant que les deux arbres ſe reſſemblent ſi fort en leur hauteur, en leur groſſeur, en leurs écorce, en leurs feüilles, en leurs fleurs, & en leur odeur, que la pluſpart des habitans ny mettent aucune diſtinction; j'ay pourtant veu dans la Guadeloupe quelques curieux qui appelloient ce bois que les habitans de la Martinique appellent bois de roſe, bois marbré, à cauſe que le cœur de l'arbre eſt comme jaſpé de blanc, de noir & de jaune, c'eſt la ſeule diſtinction que j'y ay pû remarquer. Cet arbre croit fort haut & fort droit, il a les feüilles longues comme celles du Chataigner, mais plus ſouples, veluës & blanchatres, il porte de gros bouquets de petites fleurs blanches, & par aprés de petites graines noires & liſſez; les plus gros n'ont qu'environ un pied quarré; l'écorce de ce bois eſt blanchatre & preſque ſemblable à celles des jeunes chênes, & il a tant de rapport au noyer, quand il eſt mis en œuvre, qu'on auroit de la peine à le diſtinguer. En le travaillant il exhale une odeur ſi ſuave, que celle des roſes n'eſt rien en comparaiſon. Il eſt vray qu'elle ſe diſſipe avec le temps, mais elle ſe renouvelle quand on coupe ou que l'on frotte bien fort le bois, il eſt tres bon pour bâtir.

Bois marbré.

Il faut choiſir le bois de roſe nouveau, ſec, de couleur de feüille morte, d'une odeur de roſe & le plus gros & le moins tortu qu'il ſe pourra.

L'uſage de ce bois eſt pour faire des chapelets; l'on s'en ſert auſſi quelque peu en Medecine à cauſe de ſa bonne odeur, ce qui a donné occaſion aux Diſtillateurs de s'en ſervir pour faire de l'eau roſe, c'eſt ce qui fait qu'il y en a qui donnent de l'eau roſe à ſi bon marché.

Les Chirurgiens & Barbiers ſe ſervent des coupeaux ou rognures pour faire boüillir dans l'eau dequoy ils font la barbe. Quelques-uns s'en ſervent comme de Santal citrin, aprés avoir été reduit en poudre pour mettre dans les Paſtilles à brûler. Les Hollandois en tire par la diſtillation une huile blanche & fort odorante qu'ils nous envoyent, & que nous vendons ſoûs le nom d'*Oleum rhodium*, à pluſieurs particuliers, comme Parfumeurs & autres, qui s'en ſervent comme d'un tres bon parfum.

Huile de Rhodium.

Il eſt à remarquer que cette huile étant nouvelle eſt tout comme de l'huile d'olive, mais au bout de quelque temps s'épaiſit & devient d'un rouge obſcur comme de l'huile de cade.

On tire du bois de roſe par la cornuë, un eſprit rouge, une huile noire & puante, qui eſt fort propre pour la gueriſon des dartres.

CHAPITRE III.

Des Santaux.

LEs Santaux ſont trois bois de differentes couleurs, odeurs & figures; provenant à ce que l'on m'a aſſuré, tous trois d'un même arbre, & dont la difference ne provient que des differens pays où il croiſſent.

Cet arbre eſt de la hauteur de nos noyers, ayant ſes feüilles faites comme le Lintiſque, ſuivie d'un petit fruit de la groſſeur de nos ceriſes, vert dans ſon commencement, & qui noircit à meſure qu'il meurit; étant meur il tombe facilement de l'arbre, & il eſt d'un goût incipide & de nulle valeur.

Le Santal Citrin nous eſt apporté par buches, & tout mondé de ſon écorce, de la Chine & même de Siam, c'eſt pourquoy nos François qui revinrent de Siam en 1686. en apporterent avec eux une bonne quantité. On le doit choiſir peſant, de bonne odeur, de couleur jaune comme le buis, ce qui luy a donné le ſurnom de Citrin, qui ſignifie jaune, en prenant garde que ce ne ſoit du bois de citron que l'on ſuppoſe aſſez ſouvent à ſa place. Santal citrin.

Le Santal Citrin eſt fort uſité en medecine, & par les Parfumeurs.

Le Santal blanc approche beaucoup du Citrin, n'y ayant que la couleur & l'odeur qui en peuvent faire la difference. Ce bois nous eſt apporté par buches & mondé de ſon écorce de l'Iſle de Timor. Santal blanc.

On le choiſira peſant, blanc, & de la meilleur odeur qu'il ſe pourra. On l'employe ordinairement pour les remedes avec le Citrin.

Le Sental rouge nous eſt apporté en groſſes & longues buches de l'Iſle de Tanaſſarin, & des lieux Maritimes de la côte de Coromandel. Santal rouge.

On le doit choiſir noiratre au deſſus, d'un rouge foncé, brun au dedans, & difficile à fendre, à cauſe qu'il n'eſt pas de fil, d'un goût incipide & preſque ſans odeur, & prendre garde que ce ne ſoit du bois de Corail que l'on ſuppo-

ſe bien ſouvent à ſa place, quoyque bien differend, comme il ſe verra cy-aprés.

Outre que le Santal rouge eſt employé ordinairement avec les deux autres, pluſieurs perſonnes de differentes Profeſſions le font entrer en poudre dans pluſieurs onguents qu'ils compoſent.

Santal en taffetas. Il y a encore un quatriéme Santal en taffetas que l'on nous apporte de Conſtantinople, & c'eſt du taffetas à qui l'on a fait prendre la teinture du ſantal rouge en poudre, en les faiſant boüillir dans de l'eau avec quelques acides.

Ce Santal n'eſt aſſiſté que pour les maux des yeux, au lieu de taffetas verd.

Son choix eſt d'être bien teint, c'eſt à dire le plus rouge qu'il ſe pourra.

CHAPITRE IV.

Du bois de Citron.

LE bois de Citron que les Ameriquains appellent bois de Chandelle, à cauſe qu'ils le coupent par éclats, & s'en ſervent pour s'éclairer, c'eſt le tronc d'un gros & grand arbre, qui croit fort communement dans toutes les Iſles du Vent.

Cet arbre eſt tres-beau à voir, ayant pluſieurs grandes & longues branches, chargé de feüilles ſemblable à celle du Laurier, mais plus grande & d'un vert plus luiſant, & ſes fleurs comme celles des Orangers, d'une odeur de Jaſſemin, aprés leſquelles naiſſent des petits fruits noirs de la groſſeur du poivre; c'eſt le tronc de ce bois que le R. P. du Tertre a cru fort mal à propos que c'étoit du veritable Santal Citrin, & apparamment ce qui a donné occaſion à de certains Droguiſtes de Roüen de l'achetter de Meſſieurs de la Compagnie & de le vendre hardiment pour veritable Santal Citrin, tant à ceux qui n'y ont pas grande connoiſſance, ou qu'ils l'ont acheté ſans le voir, ou ſur leurs paroles, ou qu'ils montre un échantillon de veritable Santal Citrin des Indes, & qui enſuite donne de ce bois de Citron, ou faux Santal; ainſi vendent bien cher une marchandiſe qui ne leurs coute que tres peu de choſe, trompent ceux à qui ils l'ont vendu ou envoyé, & ceux qui l'ont acheté ou reçû d'eux, trompent les autres, ſoit en le vendant pour faire des remedes, ou aux Parfumeurs qui s'en ſervent pour faire des parfums, au lieu de veritable Santal Citrin. La Fourberie ne ſera pas difficile à connoître, en ce que le vray Santal eſt d'un goût & d'une odeur douce & agreable, moyennement lourd & reſineux, qui eſt le contraire du bois de Citron, qui eſt peſant, compacte, oleagineux, d'une odeur forte tirant à celle du citron d'où eſt venu ſon nom; & de plus c'eſt que les buches du veritable Santal ne peze au plus que cent livres, & ceux du bois de Citron peſent juſqu'à mille livres. Si ce bois de Citron n'eſt pas propre dans la medecine, il eſt tres propre à faire quantité d'ouvrages de marqueterie. En ce qu'aprés qu'il a été poly, & expoſé quelque temps à l'air, il eſt comme ſi c'étoit du coco qui eût été poly.

Faux Santal.

Bois de Jaſſemin. Ce bois porte auſſi le nom de bois de Jaſſemin, à cauſe de ſes fleurs. Il ſe trouve encore aux Iſles un autre bois de chandelle, qui a les mêmes feüilles, fleurs & fruits que le bois de Citron, à la reſerve que les fleurs en ſont plus graſſe, plus épaiſſes & plus rondes, mais comme ce bois ne vient pas juſqu'à nous, c'eſt pour ce ſujet que je n'en diray rien. Le R. P. du Tertre dit que cet arbre

Bois de Chandelle.

eſt rare, & qu'il ne croit que le long de la mer, & qu'il croit que c'eſt une eſpece de bois d'Aloës; ce que je pourrois bien croire par la diverſité des bois d'Aloës que nous avons. Il marque encore que cet arbre jette une gomme fort odorante, & que plus l'arbre eſt vieux plus il ſent bon, & qu'il n'a autre uſage parmy les Sauvages que pour s'en éclairer, ou bien ils ſe ſervent de ſa ſeconde écorce de laquelle il tirent le ſuc, dont ils ſe ſervent pour guerir l'inflammation des yeux comme d'un remede fort ſouverain.

CHAPITRE V.

Du bois de Corail.

OUtre le bois de Chandelle l'on nous apporte des Iſles du Vent un certain bois rouge à qui l'on a donné le nom de bois de Corail, à cauſe de ſa vive couleur, reſſemblant au Corail, c'eſt de ce bois avec quoy l'on contrefait le vray Santal rouge; ce qui ne ſera pas difficile à connoître, en ce que le bois de Corail eſt d'un rouge clair, aſſez leger & eſt de fil, & le vray Santal eſt d'un rouge foncé, ſans aucun fil & fort peſant.

Les Ameriquains ſe ſervent du bois de Corail pour faire pluſieurs ouvrages, & preſentement que les Cannes ſont extremement cheres, on ne contrefait plus le Santal avec ce bois. Il croit encore aux Iſles deux autres ſortes d'arbres qui portent le nom de Corail ou Coral, à cauſe que leurs fruits ſont rouges comme du corail, à la reſerve qu'ils ont au droit de leurs germes une petite tache noire, & ces fruits eſt ce que nous appellons & vendons ſoûs le nom de Pois rouges ou d'Amerique, qui ſont extremement amers, & dont quelques-uns veulent que ces pois trempez dans le jus de citron, ayent la faculté de ſouder l'or & l'argent, comme le Borax. Pois rouge ou d'Amerique.

Le R. P. du Tertre dit qu'il y a tant de bois rouge aux Iſles, que de deux lieuës en deux lieuës, on y en trouve de differentes couleurs, les uns plus les autres moins, & qu'ils ſont tous pleins, peſans, maſſifs, & fort propre à faire de tres-belles menuiſerie, & que la pluſpart de ces bois ſont incorruptible.

CHAPITRE VI.

Du Bois Nefretique.

LE bois Nefretique nous eſt apporté de la Nouvelle Eſpagne, principalement du Royaume de Mexique où il eſt appellé Coult & Tlapalcypatly, & par nous Nefretique, à cauſe qu'il eſt ſouverain pour guerir ceux qui ſont attaquez de la gravelle, & pour faire uriner. C'eſt un arbre de la grandeur de nos Poiriers, ayant ſes feüilles ſemblables à celles des pois chiches, mais plus petites.

On doit choiſir le bois Nefretique mondé de ſa groſſe écorce, & de ſon obier qui eſt blanc & de nulle vertu, qu'il ſoit d'un goût amer & d'un jaune rougeatre, & qu'en ayant mis quelques éclats dans un peu d'eau froide, elle prenne une couleur d'un bleu celeſte, qui eſt la marque la plus infaillible que ce bois eſt veritable. L'on vend à ſa place de l'Ebeine rouge, ou grenadille, ce qui ſe pourra connoître facilement, en ce qu'elle eſt d'un rouge plus foncé, & étant mis dans de l'eau froide, ne luy donne qu'une legere teinture jaunatre, comme fait auſſi un autre bois que l'on nous apporte des grandes Indes & du Breſil, dont je n'ay pû encore découvrir le nom; ainſi tout bois qui ſera vendu pour veritable Nefretique, & qui ne teindra pas l'eau en bleu, doit être rejetté.

Les Nefretiques ſe ſervent de l'eau où ce bois a trempé pour leur boiſſon ordinaire, & la mêlent quelquefois dans leurs vin, pour ſe guerir de la pierre ou gravelle. Ceux qui voudront augmenter la qualité de ce bois, pourront ſe ſervir d'eau de rave, & y ajoûter un peu de ſel d'abſinte, c'eſt à dire ſur chaque verré un demy gros de ſel.

CHAPITRE VII.

Du Lintiſque.

LE Lintiſque eſt un arbre qui a ſes feüilles ſemblables au Mirthe, aprés leſquelles naiſſent des fleurs qui produiſent de petites bayes par grappes vertes au commencement, qui ſe noirciſſent à meſure qu'elles meuriſſent, & ſont accompagnées d'une petite gouſſe remplie d'une liqueur où ſe forme des petits inſects volants comme à la graine d'écarlatte.

Ces arbres ſont fort communs dans l'Egypte & aux Indes, & particulierement dans l'Iſle de Chio, où ils ſont ſi ſoigneuſement cultivez & gardez, qu'un homme qui auroit coupé un de ſes arbres, ſoit avec deſſein ou autrement, qu'il en fut proprietaire ou non, il auroit auſſi-tôt le poing coupé, à moins que l'arbre ne fut vieux & hors d'état de rapporter.

C'eſt de cet arbre que découle le maſtic dont je parleray cy-aprés.

On cultive auſſi beaucoup de ces arbres en Italie, & des bayes ou fruits les Italiens en tirent une huile de la même maniere que nous faiſons celles des bayes de laurier. Ils s'en ſervent auſſi-bien que du bois & des feüilles pour guerir la diſſenterie, mais en Angleterre, en Allemagne, en Provence, en Languedoc & à Paris. On ſe ſert auſſi de ce bois pour faire des cure-dents.

On doit choiſir le Lintiſque nouveau, étant fort facile à ſe vermoudre, qu'il ſoit peſant, difficile à rompre, gris au deſſus & blancs au dedans, d'un goût aſtringent & garni de ſes feüilles s'il eſt poſſible, & prendre garde que ce ne ſoit de la Coudre Mentianne que l'on ſuppoſe aſſez ſouvent à ſa place, ce qui ſe pourra connoître facilement, en ce que le Lintiſque eſt beaucoup plus lourd que la Coudre Mentianne.

CHAPITRE VIII.

Du Maſtic en larme.

LE Maſtic en larme, ainſi appellé à cauſe du maſtic qui ſe fait de reſine & de brique, pulveriſez & mêlez enſemble, eſt une gomme reſineuſe qui découle durant la grande chaleur, ſans aucune inciſion de groſſes branches, & du tronc des Lintiſques, & quelquefois auſſi aprés avoir été inciſez, ces larmes tombant de l'arbre, ſont reçûës dans un foſſé pavé qui eſt au pied.

On choiſira le Maſtic en groſſes larmes, d'un blanc doré, lequel étant un peu mâché devienne comme de la cire blanche. Le meilleur eſt celuy de Chio, étant beaucoup plus gros & d'un goût plus balſamique que celuy qui nous eſt apporté du Levant par la voye de Marſeille; mais comme ce dernier eſt preſque le ſeul qu'on nous apporte en France, il le faut choiſir enſorte, c'eſt à dire qu'il n'aye point été trayé, en groſſes larmes, & de la couleur cy-deſſus, & le moins chargé d'ordures qu'il ſe pourra.

Le Maſtic eſt fort uſité dans la Medecine, & entre-autres pour appaiſer le mal des dents, & il a pluſieurs autres uſages comme pour faire le vernix.

La maniere dont les Levantins nous envoyent le Maſtic, eſt particulierement en ce qu'ils mettent le plus commun au fond, celuy d'aprés au milieu, & le beau au deſſus, & ne veulent jamais vendre l'un ſans l'autre.

CHAPITRE IX.

Du Tamaris.

Tamaris.

LE Tamaris ou Tamariſe, eſt un arbre de moyenne hauteur, qui croit en quantité dans le Languedoc, ayant ſes feüilles fort petites, & ſes fruits par grappe d'une couleur noirâtre, deſquelles on ſe ſert en teinture au lieu de noix de galles.

On

On choisira le bois de Tamaris garni de son écorce, blanc au dessus & au dedans, d'un goût presque incipide & sans aucune odeur.

On se sert de ce bois pour la guerison des maux de ratte, aussi-bien que de son écorce, mais comme cela est embarassant, on en fait des petits barils, des tasses & des goblets qui sont surnommé de Tamaris. Bois, écorces, barils, tasses & goblets de Tamaris.

Ceux qui sont attaquez du mal de ratte, emplissent ces petits barils de bon vin, & aprés l'y avoir laissé quelque temps, ils en usent pour leur boisson ordinaire, & se servent aussi des tasses & goblets du même bois pour boire le vin.

On tire de ce Bois un Sel blanc & par cristaux, que l'on nomme Sel de Tamaris, lequel pour être de la qualité requise doit être bien sec, en petits cristaux, le moins reduit en poudre que faire se pourra, y étant fort sujet. On attribuë au Sel Tamaris la faculté de guerir le mal de ratte. Sel de Tamaris.

CHAPITRE X.

Du Saxafras.

LE Saxafras, ou Bois de Canelle, ou Pavame, est un arbre fort beau à voir, qui croit en quantité dans la floride, y en ayant des forests entieres. Bois de Canelle.

Cet arbre a son tronc fort droit, au haut duquel il y a plusieurs branches chargées de feüilles vertes, approchantes de la figure de celles du figuier, dont les habitans se servent aprés les avoir contusez pour guerir leurs playes.

On choisira le Saxafras garny de son écorce, grosse, rougeatre & raboteuse, comme étant la meilleure partie de l'arbre, tant à cause de son goût acre, que de son odeur forte & aromatique, qui surpasse de beaucoup celle du bois, principalement quand l'arbre est sur son pied; c'est pourquoy la premiere fois que les Espagnols aborderent dans la Floride, ils crurent que c'étoit des arbres de canelle, à cause de l'odeur forte & agreable qu'ils sentirent de plus de deux lieuës loing; mais étant débarquez & étant au pied de ses arbres, ils furent frustrez de

leurs attentes ; cependant les ayant examinez ils jugerent bien qu'ils n'étoient pas denuez de vertu, & en ayant apporté en Eſpagne, ils le mirent en uſage, & l'ayant trouvé fort ſpecifique pour guerir le mal de Naples, il fut vendu d'abord juſqu'à quarante francs la livre. Ce qui donna occaſion aux Eſpagnols de retourner dans la Floride, d'où ils en rapporterent une ſi grande quantité qu'il fut vendu à vil prix quelque temps aprés, & depuis qu'il a baiſſé de prix ſon uſage eſt diminué, choſe qui n'eſt pas nouvelle en France.

Pluſieurs perſonnes preferent l'écorce de cet arbre, à ſon tronc & à ſes groſſes branches, ce qui n'eſt pas tout à fait hors de raiſon, parce qu'elle eſt beaucoup plus odorante que le bois ; & pour l'ordinaire fort legere, rougeatre au deſſus & au dedans, facile à rompre, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus aromatique ; ainſi l'écorce eſt meilleur que la racine, & la racine meilleur que le bois.

On hache ou rape ce bois pour s'en ſervir, & il eſt d'une odeur ſi forte qu'il cauſe de grandes douleurs de tête à ceux qui le travaillent, auſſi-bien qu'à ceux qui en uſent, ce qui luy a beaucoup diminuë ſon credit.

Ceux qui auront beſoin de ce bois rapé ou haché, auront ſoin qu'il ſoit nouveau ; car quand il eſt vieux rapé, haché, ou pulveriſé, il perd ſon odeur, & il eſt de nulle vertu. Dans le temps que ce bois étoit cher, pluſieurs faiſoient boüillir du fenoüil dans de l'eau, & dans cette decoction faiſoient auſſi boüillir des morceaux de ſapin, mais depuis qu'il ſe vend à vil prix l'on ne s'y amuſe plus.

CHAPITRE XI.

Du Gayac.

LE Gayac, Gayacan, bois Saint ou Indien, eſt un arbre qui croit en quantité aux grandes Indes, & même dans l'Amerique, d'où celuy que nous

voyons nous eſt apporté en groſſes & longues buches, dont il y en a quelquefois qui pezent quatre à cinq cens livres.

Cet arbre eſt de la hauteur de nos noyers, chargez de feüilles vertes, longues, ou rondes, ſelon les eſpeces differentes, que l'on diſtingue en mâle & femelle; aprés ces feüilles ſortent des touffes de fleurs blûës en forme d'étoiles, garnies chacune d'un petit bouton brun, de la groſſeur d'une noiſette, dans laquelle eſt contenu un autre petit fruit de couleur d'orange.

On ſe ſert beaucoup de ce bois en France pour pluſieurs Ouvrages de marqueterie, principalement pour faire des boules à joüer, des mortiers, pilons, rouleaux biſtortiers & autres; les Chirurgiens & autres perſonnes qui ſe mêlent de guerir la Maladie Venerienne, ſe ſervent des copeaux & rapures, pour faire des ptiſannes ſudorifiques. Ce bois n'a beſoin d'autre choix que d'être bien net & ſans obier, à quoy il eſt fort ſujet; ainſi ceux qui voudront l'avoir de la qualité requiſe l'acheteront en buches, & aprés en avoir ôté le blanc qui eſt l'obier, feront raper, ou hacher le bois qui eſt noir, peſant, dur & fort reſineux, & alors il ſera en état d'être employé aux uſages cy-deſſus; mais il ne faut pas faire comme la pluſpart des gens qui au lieu de faire hacher eux mêmes le Gayac, l'achetent de ceux qui en font des rapures & copeaux qui ſont remplies d'obier, & autres choſes inutiles qu'ils employent à la place du veritable Gayac, ſi ce n'eſt qu'on ne veüille ſe donner la peine de le faire raper devant ſoy, & avoir ſoin que l'obier en ayant été tiré, ou que l'Ebeniſte ou Tourneur aye netoye la place, ou étendu un linge pour recevoir les rapures.

On tire du Gayac un flegme, un eſprit & une huile noire, épaiſſe & fort puante, & ce qui reſte dans la cornuë qui eſt noire comme du charbon, aprés avoir été leſſivé, on en tire un ſel. On en peut tirer auſſi une reſine, & un extrait comme l'on fait du Jalap. Eſprit, huile & ſel de Gayac. Reſine & Extrait de Gayac.

L'écorce de cet arbre eſt auſſi d'un grand uſage pour la gueriſon de la maladie cy-deſſus, & pour cet effet on la choiſira unie, peſante, difficile à rompre, griſe par deſſus & blanchatre au dedans, d'un goût amer & aſſez deſagreable. Ecorce de Gayac.

On nous apporte des Indes des gros morceaux de gommes ſi ſemblables à l'arcançon, qu'il eſt preſque impoſſible d'en faire la difference, mais pour le peu qu'on l'écraſe ſous les doigts, ou ſur le charbon allumé, elle rend une odeur ſi ſuave qu'elle embaume le lieu où on la brûle, qui eſt le contraire de l'arcançon qui ſent la therebentine. Gomme de Gayac.

C'eſt un des grands ſudorifiques qui ayent paru juſqu'à preſent.

Depuis quelques années les Chirurgiens ſe ſont imaginez que le buis à qui ils ont donné le nom de Gayac de France, avoit les mêmes proprietez que le Gayac, ce qui fait qu'on n'en conſomme pas la moitié de ce que l'on faiſoit auparavant; mais s'ils étoient curieux d'uſer du Gayac en coupeaux ſans obier, ils y trouveroient bien de la difference; ce qui cauſe cette erreur, c'eſt qu'ils ne ſe ſervent ordinairement que des coupeaux pleins d'ordures que les Tourneurs leurs vendent à 1. ſ. ou 18. den. la livre, c'eſt à dire les Balayeures de leurs Boutiques, où ce trouvant un mélange de pluſieurs bois: & il peut bien être vray que le buis ait autant de vertu que ce Gayac. Gayac de France.

Le buis eſt un bois fort connu en France, & dont on ſe ſert à beaucoup de differents Ouvrages. Le meilleur vient d'Eſpagne & de pluſieurs endroits de France, mais principalement de la Comté & de la Champagne. Buis.

On tire du buis par la cornuë un eſprit & une huile noire, que l'on peut rectifier comme celle du Gayac. Eſprit & huile de Buis.

CHAPITRE XI.

Du Cedre du Liban.

LE Cedre du Liban eſt un arbre qui croît d'une prodigieuſe grandeur & d'une figure pyramidable, dont les branches ſont garnies de petites feüilles vertes & étroites, & de fruits ſemblables à nos pommes de pin.

C'eſt du tronc & des groſſes branches de cet arbre que découle pendant les grandes chaleurs & ſans aucune inciſion, cette reſine blanche, claire & tranſparente, que nous appellons Gomme de Cedre, ou Manne Maſticine, dont les plus grands arbres n'en rendent que ſix onces par jour. Il ſe forme auſſi ſur le même tronc pendant la grande chaleur du Soleil de petites veſſies, qui étant percées rendent une liqueur claires & blanches comme de l'eau, d'une odeur forte & penetrante, & lorſque cet arbre ne produit plus rien de ſoy-même, on l'inciſe & il en découle une humeur onctueuſe qui ſe ſeche en coulant le long de l'arbre, & c'eſt ce que nous appellons Reſine de Cedre, que nous n'avons que rarement en France, auſſi-bien que les autres productions de cet arbre.

Gomme de Cedre. ou Manne Maſticine.

Liqueur ou Therebentine de Cedre.

Reſine de Cedre.

Cette reſine eſt d'un tres-beau jaune, frayable, lucide & tranſparente, & d'une tres-agreable odeur.

CHAPITRE XII.

De l'oxicedre.

L'Oxicedre eſt un arbre de differentes grandeurs, ordinairement tortu, chargé de feüilles longues, piquantes, & toûjours vertes, principalement en

hyver, aprés leſquelles naiſſent des fruits de la groſſeur du Bruſcus, vers dans leurs commencemens, & qui plus ils meuriſſent plus ils deviennent rouges.

Du tronc inciſé de cet arbre il en ſort une gomme fort claire & tranſparente, qui eſt le veritable Sandarac; mais comme nous n'en voyons que tres-rarement, nous nous ſervons de la gomme du grand Genevre, dont je parleray cy-aprés. Vray Sandarac.

On tire du bois d'Oxicedre par le moyen du feu, c'eſt à dire par la cornuë, une huile noire, laquelle étant rectifiée, peut être appellé Cedria ou huile de Cade; mais comme ces arbres ne nous ſont pas fort communs, on pourra ſe ſervir du grand & petit genevre. Huile de Cade.

La veritable huile de Cade ou Cedria, eſt admirable pour guerir les dartres vives & farineuſes, la galle des chevaux, bœufs, moutons, & autres beſtiaux.

Mais comme ces ſortes d'huiles ſeroient trop cheres, on ſuppoſe à leur place l'huile claire de la poix, & qui pour ce ſujet eſt appellé Huile de Cade, comme il ſe verra au Chapitre de la poix.

CHAPITRE XIII.

Du grand Genevre.

LE grand Genevre que les Latins appellent Juniperus, eſt un arbre de differentes grandeurs, ſuivant la diverſité des lieux où il croît.

Cet arbre eſt ordinairement tortu, au haut duquel il y a pluſieurs branches garnies de petites feüilles, étroites, piquantes & toûjours vertes, aprés leſquelles naiſſent des bayes de la groſſeur d'une petite noiſette, qui la premiere année ſont vertes; la ſeconde brunes, & la troiſiéme noires, leſquelles étant en maturité ſont fort alexipharmaque.

C'eſt du tronc & des groſſes branches de cet arbre inciſé, d'où decoule pendant les grandes chaleurs le Sandarac, qui nous eſt apporté d'Afrique, où ces arbres croiſſent fort haut, & en tres grande quantité. Ce Sandarac eſt le Sandarache des Arabes ou Vernix.

Son plus grand commerce ſe fait par les Suedois, Hambourgeois & Anglois.

On s'en ſert étant reduit en poudre impalpable, pour frotter & vernir le papier, avant que de le laver, & c'eſt pour le blanchir, & pour empêcher qu'il ne boive, comme auſſi pour faire paroître l'écriture plus belle, on s'en ſert encore dans la peinture pour en faire du vernì, & en pluſieurs autres Ouvrages, & il a même quelque uſage dans la Medecine, lequel pour cet effet ſera choiſi en belles larmes blanches, & le moins rempli de pouſſiere qu'il ſe pourra.

Sandarache des Arabes ou Vernix ou Gomme de Genevrier.

CHAPITRE XIV.

Du petit Genevre.

LE petit Genevre nous eſt ſi familier, qu'il n'y a perſonne qui ne le connoiſſe. On tire de cet arbriſſeau premierement de ſes bayes recentes & meures, une huile blanche & fort odorante, comme auſſi une eau doüée de tres-bonnes qualitez, & aprés cette diſtillation ou pourra faire ſecher le marc pour en tirer le ſel, que l'on mettra dans l'eau que l'on aura diſtillé, ce que je ne conſeille pas de faire, en ce que ceux qui voudront faire le ſel, auront plûtôt fait de ſe ſervir de bayes ſeches que de celles qui ont été boüillies, la dépenſe n'en étant pas grande.

Huile blanche & eau de Genevre.

Sel de Genevre.

On tire de ce bois par la cornuë un flegme, un eſprit & une huile noire & puante, que l'on peut appeller Huile de Cade ou de Genevre, laquelle on pourra auſſi rectifier, & de ce qui reſtera dans la cornuë qui eſt ſemblable à du charbon, on en peut tirer un ſel blanc. Au lieu du bois on pourra ſe ſervir des bayes recentes & fraîches, pour en tirer auſſi une huile noire & puante.

Eſprit & Huile de Genevre.

On brûle fort communement le bois & les bayes de genevre, pour chaſſer le mauvais air.

Les Allemands uſent ordinairement de cette graine dans leurs ragoût, & elle leur ſert de Theriaque, c'eſt pourquoy ſon extrait eſt appellé Theriaque des pauvres ou des Allemands.

Cet Extrait ſe fait avec les bayes recentes en les concaſſant, & aprés les avoir fait bouïllir dans l'eau, ou filtré la colature, & par le moyen d'un petit feu on la reduit en conſiſtance de miel épais, & c'eſt un fort bon antidote. On peut auſſi filtrer la liqueur qui ſera reſtée dans la cucurbite aprés la diſtillation, & y proceder de même, on aura un extrait doué de toutes les bonnes qualitez que l'on luy attribuë.

Extrait de Genevre.

Nos Genevres donnent auſſi du Sandarac, mais en ſi petite quantité, que cela ne vaut pas la peine d'en parler. Quelqu'uns veulent que l'écorce du Genevre ſoit la veritable écorce de *Bugia*.

CHAPITRE XIV.

Du bois de Bresil.

NOus vendons pour la Teinture plusieurs sortes de bois rouges sous le nom de bois de Bresil. Le premier & le plus estimé, & le plus en usage, est le bois de Bresil, surnommé de Fernambouc, à cause que c'est de la Ville de Fernambouc au Bresil, d'où nous vient la plus grande partie de ce bois. Le second est le Bresil de Japon, à qui les Anglois & Hollandois ont donné le nom de Bois de Sapan, dont il y en a de deux sortes : Sçavoir, le gros bois de Sapan, ou gros Bresil de Japon, & le moindre est le bois de Bresil de Japon, ou Sapan de Bimaes, en ce qu'il est plus menu. Le troisiéme est le Bresil de Lamon. Le quatriéme le Bresil de Sainte-Marthe. Le cinquiéme & le plus moindre, est le Bresillet qui vient des Isles Antilles, ainsi ce qui fait les differentes sortes de bois de Bresil, ce n'est que les differends endroits, & la diversité des terres ou ce bois a pris naissance. Bois de Sapan. Diverses sortes de Bresils.

L'arbre du bois du Bresil est fort gros & grand, garni de longues branches, qui sont chargez d'une quantité prodigieuse de petites feüilles à demy rondes, & d'un tres beau vert luisant, aprés lesquelles naissent des fleurs semblables au muguet, d'un tres-beau rouge & d'une odeur tres-suave, d'où sortent des fruits plats dans quoy il se rencontre deux amendes plattes, de la même forme & figure d'une amande de citroüille.

Lorsque les Sauvages veulent preparer le bois qu'ils nous envoyent, ils le coupent à ras de terre & l'ébranchent, & en ayant ôté une grande épaisseur d'obier qui est tout autour, ensorte que s'il est de la grosseur d'un homme, ils le rendront seulement gros comme la jambe.

On doit choisir le bois de Bresil veritable Fernambouc, en buches lourdes & compacte & sans moële, bien sain, c'est à dire sans obier & sans pourriture, qui

aprés avoir été éclatté de pâle qu'il eſt devienne rougeatre, & qui étant maché ayé un goût ſucré, & prendre garde qu'il ne ſoit mélangé d'autres ſortes de Breſil; ce qui ſera facile à connoître, en ce que tous les autres bois de Breſil, à la reſerve de celuy de Japon, ſont ſans moëlle; & celuy de Lamon ſe peut diſtinguer du Fernambouc, en ce qu'il eſt en groſſes buches. Quelques perſonnes m'ont aſſuré que le Breſil de Lamon vient de la baye de tous les Saints, où il croît en quantité; c'eſt ce qui fait que la pluſpart l'appellent Breſil de la Baye & de tous les Saints. A l'égard du Breſil haché, la meilleur connoiſſance que j'en puis donner, c'eſt de l'acheter d'honnêtes Marchands incapable de le frauder.

Breſil de la Baye de tous les Saints.

L'uſage des Bois de Breſil eſt pour les Teinturiers du petit teint, & pour teindre les œufs en rouge avec un peu d'alun.

On tire du Breſil de Fernambouc par le moyen de quelque acide, une teinture fort rouge, de laquelle on m'a aſſuré que l'on en pouvoit faire du Carmin comme de la Cochenille, ce que je n'ay pas experimenté.

On en fait de plus de la Lacque liquide, dont les Peintres ſe ſervent pour peindre en mignature; on en fait encore une eſpece de craye rougeatre, que nous appellons Roſette. Cette Roſette eſt du blanc de Roüen, à qui on a donné une couleur d'amarante, avec une teinture de bois de Breſil pluſieurs fois reiterée.

Lacque liquide.

Roſette.

Cette Roſette eſt à proprement parler un ſtil de grain, en ce qu'elle eſt faite de la même maniere.

CHAPITRE XV.

Du Bois d'Inde.

LE Bois d'Inde que nous appellons vulgairement Bois de Campeſche ou de la Jamaique, eſt le cœur du tronc d'un grand arbre qui croit en quantité dans les deux Iſles cy-deſſus & dans l'Iſle Sainte-Croix dans l'Amerique, où il y en a des Foreſts entieres.

Ces

Ces arbres deviennent plus ou moins grands, suivant le terroir qu'ils rencontrent, lesquels étant sur pied ont le tronc fort gros & droit, couvert d'une écorce fort mince, unie, douce, & d'un gris argenté ou jaune, au haut duquel il y a une branche chargée de feüilles longues, vertes, & comme chagrinées, approchantes en figure à celles du laurier. Ces feüilles étant mises dans la bouche, sentent si fort le gerofle, que l'on les prendroit plûtôt pour des feüilles de l'arbre qui porte le gerofle, que pour celles d'un autre arbre; & à cause de leur bon goût, on leur a donné le nom de Laurier Aromatique ou des Indes. Aprés les feüilles sort un petit fruit de la grosseur d'un poids, qui est attaché à la branche par une petite queuë comme les cubebes, & à l'autre bout une petite couronne; ce fruit est d'une couleur tannée, d'un goût acre & piquant, neanmoins assez agreable, sentant aussi le gerofle, ce qui la fait appeller de la plus part Graine de Gerofle. Ce fruit étant cassé il s'y trouve dedans trois petites amandes, à peu prés de la forme & figure de la graine de musc. Laurier Aromatique ou des Indes.

On doit donc remarquer que comme le Laurier des Indes, ou l'arbre du bois d'Inde, est un bois dont on peut tirer de trois sortes de belles & bonnes marchandises, dont la premiere est le bois, lequel pour être de la qualité requise, doit être veritable Campesche, coupé d'Espagne, en ce que c'est la meilleur qualité, & qu'il ne soit point pourri n'y outré d'eau, qu'il soit haché par les bouts, ce qui le differencie d'avec celuy de la Jamaique, qui est ordinairement scié, & c'est celuy qui nous vient par la voye d'Angleterre. L'usage du bois d'Inde est pour les Teinturiers, Chapeliers & autres, qui s'en servent pour teindre en violet & en noir.

La seconde Marchandise que l'on peut tirer de cet arbre, sont les feüilles desquelles l'on pourroit se servir fort à propos dans toutes les compositions ou le Folium Indum des Indes est requis, en ce qu'elles sont doüées de tres bonnes qualitez, & ont beaucoup plus de vertu que le Folium Indum; c'est pour ce sujet que les Ameriquains s'en servent en fomentation pour guerir la paralisie, & autres maladies provenant de cause froide.

Le troisiéme est le fruit, dont on peut se servir à l'imitation des Anglois, comme étant un fort grand aromat, ainsi propre à plusieurs usages. Comme ce fruit n'est connu que depuis tres-peu de temps, nous n'en faisons aucun commerce, mais depuis un an ou environ, que nos Armateurs de Saint-Malo en ont pris une assez bonne quantité sur les Anglois, nous avons peu d'Epiciers qui ne connoissent ce fruit soûs le nom de Graine de Gerofle, à cause que son goût retire assez à celuy du gerofle, & duquel on commence à se servir pour mettre dans les quatre Epices, & il est vray que ce fruit battu & mis dans quelques sauces, a le même goût que si l'on y avoit mis du gerofle, de la muscade & de la canelle, & avec toutes ces belles qualitez peu de gens s'en accommodent, soit parce que ce fruit n'est pas encore bien connu, ou que son goût ne plaise pas, ce qui est bien contraire des Anglois qui en usent de tres-grande quantité, aussi-bien que les Sauvages, qui s'en servent dans leur chocolat sous le nom de Melaquette. Melaquette

Les Anglois appellent ce fruit Poivre de la Jamaïque, & les Hollandois Amomi, & nous Fruit du Bois d'Inde, & du vulguaire, quoyque mal à propos, Graine de Gerofle. Poivre de la Jamaïque, Amomi, fruit du Bois d'Inde, ou graine de gerofle.

A l'égard des fleurs de cet arbre que l'on m'a assuré être tres-belles, je n'en ay rien dit, pour n'avoir sçû leurs formes, figures & couleurs dont elles sont, je diray seulement que l'on m'a assuré que le Bois de Chandelle, ou faux Santal, & le Bois d'Inde, étoient les deux plus beaux arbres, & les plus odoriferants qu'il y eut dans toutes les Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

CHAPITRE XVI.

Du bois de Fuſtet.

LE Bois de Fuſtet que nous appellons ordinairement Fuſtel, eſt les racines & le tronc d'un arbriſſeau que les Botaniſtes appellent Coggygria de Theophraſte, & Cotinus de Pline, qui a ſes feüilles vertes & preſque rondes, aprés leſquelles naît une fleur qui du commencement eſt faite en maniere de grappe, de couleur d'un verd obſcur, & qui ſur la fin s'ouvre comme une évantail : parmy la bourre de ſes papillottes, il y a des graines noires faites en cœur ; c'eſt les racines & le tronc de cet arbriſſeau, que les Italiens & Provençaux aprés avoir été chapellé, c'eſt à dire que ſon écorce en ſoit ôtée, nous vendent & envoyent pour bois de Fuſtet, lequel pour être de la bonne qualité, doit être d'une couleur jaune, ſec & de Provence, étant meilleur que celuy d'Italie. Quoyque ce bois vienne en France, nous en avons quelquefois meilleur marché de le tirer d'Hollande & d'Angleterre que de le faire venir de Provence.

Son uſage eſt pour les Teinturiers du petit teint, pour teindre en feüille morte & en caſſé ; il eſt auſſi quelque peu uſité par les Ebeniſtes.

Bois jaune ou Bois d'Angleterre.

Nous faiſons venir d'Angleterre & d'Hollande une autre ſorte de bois jaune en groſſes buches, qui n'a autre nom que je ſçache que celuy de bois jaune, dont ſe ſervent auſſi les Teinturiers & Ebeniſtes, je n'ay pû ſçavoir autre choſe touchant ce bois jaune que ce que je viens de rapporter.

Bois de Sainte-Lucie.

Il nous vient de Lorraine un certain bois de couleur d'un gris tant ſoit peu rougeatre, dur & moyennement lourd, garnis d'une écorce mince & brune ſemblable à celle de ceriſier, qui eſt ce que nous appellons bois de Sainte-Lucie, lequel à cauſe de ſon agreable odeur eſt employé par les Ebeniſtes. Le choix de ce bois eſt d'être bien compacte & ſans nœuds. Ce bois eſt admirable dans ſa nature, en ce qu'il n'a jamais d'obier, & que plus il vielit plus il a bonne odeur.

M. de Tornefort m'a assuré que le bois de Sainte-Lucie étoit le tronc de l'arbrisseau qui porte le Mahalep, & dont j'ay parlé au Chapitre des graines à la page 24.

On nous apporte des Indes un certain bois verdatre, en grosses buches d'une tres-bonne odeur, sous le nom de bois de Calambourg, & dont quantité d'Ouvriers se servent, tant à cause de sa bonne odeur que parce qu'il est propre pour differents Ouvrages, comme pour la marqueterie, & pour faire des chapelets & autres; les Chirurgiens & Barbiers s'en servent comme du bois de rose, pour faire boüillir dans l'eau dequoy ils font la barbe. Bois de Calambourg.

Les Hollandois nous envoyent de deux sortes de bois violet en grosses buches, qui n'a autre usage que pour la marqueterie. Le choix du bois violet est qu'il soit bien véneux, tant dessus que dedans, le moins rempli d'obier & de pourri qu'il sera possible. Le plus gros bois violet est appellé bois de Palixandre. Bois violet. Bois Polixandre.

Outre le bois violet les Hollandois nous envoyent un certain bois d'une couleur rougeatre tirant sur le violet, que les Hollandois appellent Letterhout, & nous bois de la Chine. Monsieur de Furetiere dit que ce bois ne vient que dans le continent de Guyanne, ce que je ne sçay pas pour n'y avoir pas été; ce bois est aussi pour la marqueterie. Bois de la Chine.

Outre tous ces bois cy-dessus nous vendons de trois sortes d'Ebenes; sçavoir, l'Ebene noire, que les Hollandois apportent de l'Isle Maurice, & que les anciens ont pretendu être un bois d'Aloës. Le second est l'Ebene rouge ou grenadille. Le troisiéme est l'Ebene verte. A l'égard de l'arbre qui produit l'Ebene noir, quelqu'uns pretendent qu'il est de la hauteur & grosseur de nos vieils chênes, & qui leur ressemblent par le cœur & l'obier, à la reserve qu'il est de couleur fort noire, qui est ce qui luy donne ce beau poliment & ce qui la fait estimer. Ils disent que ces feüilles ressemblent à celle de laurier, & porte entre deux un fruit comme un gland, sur une petite queuë. Trois sortes d'Ebenes.

L'Ebene noire doit être d'un noir de geest, sans aucunes veines, le plus massifs & le moins remply d'obier que faire se pourra.

La rouge doit être aussi massive, la mieux venée & haute en couleur. La verte doit avoir les mêmes qualitez, & doivent être mondée de leurs écorcee & obiers.

L'usage des Ebenes est pour plusieurs Ouvrages de marqueterie, & à cause du grand usage qu'il s'en faisoit le temps passé, & à cause de la grande cherté, ceux qui travailloient en Ebenes furent nommez Ebenistes, qui est un Corps de Métier assez considerable. Il y en a qui assurent que l'obier de l'Ebene trempé dans de l'eau, a la faculté de purger la Pituite, & de guerir les Maladies Secrettes.

Il nous vient encore des Indes un bois grisatre & en grosses buches, de l'odeur de l'anis, & qui pour ce sujet est appellé des Ebenistes ou Tabletiers qui font ceux qui s'en servent, bois d'anis ou d'anil. Outre le bois nous en vendons la semence, sous les noms d'Anis de la Chine, d'Anis de Siberie, d'Anis des Isles de Philipine, ou de Semence de Badian, de Zingi, ou d'Anis des Indes, dont la figure & l'usage est d'écrite à la page 43. de ce premier livre, & au Chapitre de la Nigelle Romaine, & sa figure se trouvera à l'Estampe du bois du Fustet. Bois d'Anis ou d'Anil. Zingi ou Anis des Indes.

Il y a encore quantité d'autres sortes de bois, comme le Sambarame, qui est une espece de Santal blanc, les bois d'Acajoux, les Acomats, le bois de fer, le bois de Coulevrée, le bois des Molucques que les habitans du pays appellent Panava, & de quantité d'autres dont je ne parleray point, en ce que nous n'en faisons aucun commerce n'en ayant que rarement. Diverses sortes de bois.

A l'égard du Bois des Moluques, quelques-uns m'ont voulu assurer que c'étoit la Canelle blanche, ce que je ne crois pas.

Fin des Bois.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE QUATRIE'ME.

Des Ecorces.

PREFACE.

J'ENTENDS par Ecorces la premiere, la ſeconde, ou la troiſiéme enveloppe du Tronc d'un Arbre, laquelle nous vient naturellement comme elle a été tirée des Vegetaux, comme pourroit être le Kinquina, l'Ecorce de Mandragore, & mondé de ſa premiere peau, comme la Canelle, le Caſſia lignea, *& autres ſemblables. Ainſi je commenceray ce preſent Chapitre par l'Arbre qui porte la Canelle, tant à cauſe de la grande conſommation que nous faiſons de ſa ſeconde écorce, qu'à cauſe de ſes grandes proprietez.*

CHAPITRE I.

De la Canelle.

LA Canelle que les Anciens ont appellé Cinamome, eſt l'écorce du milieu des branches d'un arbre qui croit de la hauteur des Saules, qui a ſes feüilles ſi ſemblables au *Folium Indum*, qu'il n'y a qui que ce ſoit qui en pourroit faire la difference d'un premier abord, ce qui a donné occaſion à quelques-uns de vouloir aſſurer que nôtre *Folium Indum* étoit les feüilles de l'arbre qui portoit la Canelle: ſi ces feüilles ſont ſi ſemblables que la vûë n'en puiſſe faire la difference, le goût le dicerne bien-tôt, en ce que les feüilles de canelle ſont d'un goût & d'une odeur ſi ſuave, qu'elles ſurpaſſent en quelque façon la moindre canelle. Aprés ces feüilles naiſſent des fleurs blanches en forme de petits calices, d'où ſortent des bayes de la figure d'un noyau d'olive, par où ils ſont attachez à la branche, ainſi qu'il eſt repreſenté par l'Eſtampe cy-deſſus, que j'ay fait graver ſur l'original que M. de Tornefort a entre ſes mains, & qui a bien voulu en même temps m'en donner cinq ou ſix feüilles, qui ſont de la figure & du goût cy-deſſus.

A l'égard de l'endroit d'où vient la Canelle, & de la maniere dont on écorche l'arbre, j'ay jugé à propos de raporter icy ce qu'en a écrit M. Tavernier.

La Canelle vient de l'Iſle de Ceilan, l'arbre qui la porte eſt fort approchant de nos Saules, & a trois écorces; on ne prend que la premiere & la ſeconde, & celle-cy eſt bien meilleure que l'autre; pour la troiſiéme on n'y touche point, car ſi le coûteau venoit à la couper cela feroit mourir l'arbre, auſſi eſt-ce comme un Métier que l'on fait apprendre de jeuneſſe. La Canelle coûte plus aux Hollandois qu'on ne croit; car le Roy de l'Iſle de Ceilan qu'on appelle autrement Roy de Candy du nom de la Ville Capitale, étant ennemy juré des Hollandois, parce qu'ils luy manquerent de parole, envoye tous les ans des Troupes pour tâcher

de les ſurprendre quand ils font la recolte de la Canelle, c'eſt ce qui les oblige d'avoir quinze ou ſeize cens hommes armez, pour appuyer & défendre un pareil nombre de gens pendant qu'ils travaillent à écorcer l'Arbre de Canelle, & il faut même qu'ils nourriſſent ces travailleurs tout le reſte de l'année, ſans conter la dépenſe des Garniſons qu'il leur faut entretenir en pluſieurs endroits de l'Iſle. Ces grands frais rehauſſent de beaucoup le prix de la Canelle, ce qui n'alloit pas de la ſorte du temps des Portuguais, qui ne faiſoient pas toute cette dépenſe, & qui mettoient toutes choſes à profit. Il croit dans l'Arbre de Canelle une certaine ſorte de fruit qui eſt comme une olive, & on ne le mange pas, ils cueilloient une quantité qu'ils mettoient dans une chaudiere avec de l'eau, & la petite pointe des bouts des branches, & faiſoient boüillir le tout juſqu'à ce que l'eau fut toute conſommée; cela étant refroidi le deſſus étoit comme une pâte façon de cire blanche, & au fond de la chaudiere c'étoit du Camfre (M. Tavernier ſe trompe, quand il marque que c'eſt du Camfre, puiſque le Camfre vient du tronc d'un arbre, comme je le feray voir au Chapitre des Gommes, mais une drogue ſemblable au Camfre. A l'égard de la cire j'ay écrit à Liſbonne, mais on ne ſçait ce que c'eſt) de cette pâte ils faiſoient des cierges dont ils ſe ſervoient dans l'Egliſe pendant l'Office aux bonnes Fêtes de l'année, & ſi-tôt que ces cierges étoient allumez toute l'Egliſe étoit parfumée d'une odeur de Canelle. Ils en ont envoyé pluſieurs fois à Liſbonne pour la Chapelle du Roy. Autrefois les Portuguais tiroient auſſi de la Canelle des terres qui appartiennent aux Raias d'autour de Cochin, mais depuis que les Hollandois ont pris cette Ville, & qu'ils ſe ſont rendus maîtres de l'Iſle de Ceylan où croit la Canelle, voyant que celle des environs de Cochin leur faiſoit tort, parce que n'étant pas ſi bonne que celle de Ceylan elle ſe donnoit à grand marché, ils ruinerent tous les lieux où elle croiſſoit; ainſi il n'y a plus de Canelle que celle de Ceylan, qui eſt maintenant toute entre leurs mains. Quand les Portuguais tenoient cette Côte, les Anglois achetoient d'eux la Canelle.

Lorſque les Habitans de l'Iſle de Ceylan, ont fait la recolte de la Canelle, ils en ôtent l'écorce de deſſus, qui eſt brune & raboteuſe, & enſuite la font ſecher, & en ſechant ſe roule, & par ce moyen acquerre la figure qu'elle a, & devient d'une couleur rougeatre, & d'une odeur ſuave & d'un goût piquant, aromatique & fort agreable; quelques perſonnes m'ont aſſuré que toutes ces belles qualitez qui ſe trouvent dans la Canelle, ne luy arrivoient qu'au bout d'un an qu'elle avoit été cueillie, ce que je n'oſe aſſurer pour n'en être pas certain. Je diray cependant que l'on doit choiſir la Canelle en belles écorces minces, d'un goût piquant, ſuave & aromatique, & la plus haute en couleur que faire ſe pourra, & rejetter celle qui eſt épaiſſe, & qui n'a non plus de goût que du bois.

A l'égard de ceux qui en acheteront de groſſes parties, prendront garde qu'elle ne ſoit point fourrée de canelle, dont l'eſſence ou huile en a été tiré, ce qui eſt aſſez difficile à connoître, à moins que de les goûter morceau à morceau; ainſi la plus belle connoiſſance que j'en puis donner, c'eſt de l'acheter de gens incapables de la frauder.

La Canelle eſt d'un ſi grand uſage que nous avons peu de Drogues fines dont on faſſe un plus grand employ, tant à cauſe de ſes belles qualitez qu'à cauſe de ſon agreable goût & odeur. Les Hollandois nous envoyent une autre ſorte de Canelle qui eſt en large écorce, & fort épaiſſes, qui eſt ce que les anciens à l'imitation des Arabes, ont appellé darcheni, & nous Canelle matte. Cette Canelle eſt l'écorce du tronc & groſſes branches de l'arbre portant la Canelle; mais comme cette Canelle eſt une marchandiſe de peu de valeur, tant à cauſe

Canelle matte.

qu'elle n'eſt pas de vente, que parce qu'elle n'a aucun goût ny odeur, ſi ce n'eſt quelque morceau qui a la petite pelicule mince, en dedans d'un goût ſi picquant & ſi aromatique, qu'il eſt preſque impoſſible de la pouvoir durer dans la bouche, mais le peu qu'il s'en trouve ne merite pas la peine d'en parler, & ce qui fait qu'il n'y a que les Colporteurs qui debitent de cette ſorte de Canelle.

A l'égard de l'Eſcaviſſon que quelqu'uns prennent pour le menu de la Canelle fine, d'autres pour la Canelle matte, & d'autres pour le Caſſia lignea; je n'en diray rien, en ce que je parleray de chaque article ſuivant ſon rang. Les Confiſeurs aprés avoir fait tremper la Canelle fine dans l'eau chaude, la coupent par petits éclats, & la couvrent de ſucre perlé, & enſuite eſt ce que nous appellons & vendons ſoûs le nom de Canella de Milan, nous en faiſons auſſi des petites paſtilles qui n'eſt que de la Canelle en poudre & du Sucre, avec des mucilages de la gomme adragant, on en fait une pâte que l'on met de telles figures que l'on veut. Les Hollandois ou les Habitans de l'Iſle de Ceilan, confiſent au ſucre la Canelle nouvellement tirée de l'arbre, qui eſt une fort bonne confiture pour porter ſur mer, mais fort rare en ces quartiers-cy.

Eſcaviſſon.

Canella de Milan.

CHAPITRE II.

De l'Huile de Canelle.

ON tire de la Canelle fine par le moyen de quelques menſtrues & d'un alambic, une huile graſſe, claire & rougeatre, d'un goût ſi fort & piquant, qu'il eſt preſque impoſſible d'en mettre ſur la langue; neanmoins ſon goût & ſon agreable odeur, eſt la cauſe que bien de perſonnes s'en ſervent.

Comme la Canelle eſt une écorce qui abonde fort peu en huile, nous ſommes obligez de la faire venir d'Hollande, tant à cauſe qu'il n'y a que les Hollandois qui la puiſſent établir de la qualité requiſe, à un prix auſſi modique qu'ils l'établiſſent; car ſi nous étions obligez d'avoir recours à celle que les Apoticaires & Diſtillateurs de France pourroient faire, elle nous reviendroit à deux fois plus que celle que nous tirons d'Hollande, ce qui ne peut provenir que de leurs negligences, & du peu d'attache qu'ils ont à leurs Profeſſion, en ce que c'eſt un abus de croire, comme ils en ont fait courir le bruit, que c'eſt que les Hollandois ne nous envoyent pas de bonne canelle, & qu'ils gardent la meilleur pour eux, ce qui eſt un abus, en ce qu'il eſt probable que les Apoticaires ou Diſtillateurs qui font l'Huile de canelle en Hollande, ne ſe ſervent que de la canelle telle qu'elle vient de l'Iſle de Ceilan, & telle comme ils nous l'envoyent, qu'ils mettent toutes entieres, c'eſt à dire ſans la changer aucunement de nature dans de grandes cuves remplies d'eau froides, & l'y ayant laiſſée pendant vingt-quatre heures ils la retirent & en mettent d'autres, en continuant toûjours de la même maniere, juſqu'à ce que l'eau ſoit bien teinte, & d'un tres-beau rouge, & enſuite ils mettent cette eau dans de grands alambics de cuivre, & verſent dedans une quantité raiſonnable d'un eſprit de vin fait d'une maniere ſurprenante, comme il ſe verra cy-aprés, & c'eſt cet eſprit de vin qui a la proprieté de ſeparer l'huile d'avec l'eau, & de la faire monter au haut du vaiſſeau, & qu'il n'y a point de livre de canelle qui ne rende plus d'une once d'huile, qui eſt bien le contraire de celle qu'on fait icy, comme on le peut voir par M. Lemery, qui avouë que quatre livres de bonne canelle ont bien de la peine à rendre

ſix gros d'huile. C'eſt un ſecret chez les Hollandois que de ſçavoir tirer l'Huile de canelle, tant parce qu'ils ne veulent pas qu'on ſçache le nom des ingrediens, dont ils ſe ſervent pour tirer l'eſprit du vin, je diray neanmoins ce que j'en ay appris d'une perſonne qui y a travaillé long-temps en Hollande, qui m'a dit que ceux qui font de l'Huile de Canelle, de Geroſle, ou autres aromats, viennent tous les ans en Picardie acheter un nombre de pieces de vin, & aprés qu'ils l'ont acheté ils les débondent, enſuite dequoy ils verſent dedans plein une bouteille d'une liqueur compoſée, & laiſſe la bouteille deſſus le vin, qui au bout de vingt-quatre heures ne manquent pas d'être remplies du plus pur & du plus ſubtil du vin, & lorſque les bouteilles ſont pleines, ils les retirent & les emportent en Hollande pour s'en ſervir pour le beſoin. Ce qu'il y a icy à remarquer & ce qui doit être plus ſurprenant, c'eſt que le vin dans lequel ils ont jetté cette liqueur, & à laquelle ils ont retiré la même quantité d'eſprit, ce vin devient ſi mauvais & ſi puant, qu'il faut le jetter & brûler les futailles, n'étant plus propres à en mettre d'autres. Je n'aurois pas avancé cette Hiſtoire que je croirois être fabuleuſe, ſi la perſonne qui m'en a aſſuré n'étoit un homme de probité, & ſur lequel on ſe peut fier; & m'a dit encore de plus, que c'étoit une choſe bien rare quand les Hollandois nous envoyoient de l'huile de canelle, naturelle comme ils l'ont tirées, en ce qu'ils y mélent de l'eſprit de vin bien deflegmé, & paſſé deſſus le ſel de tartre, & ce qui a donné occaſion à de certains Droguiſtes de Paris d'en faire de même, ſi bien que ceux qui croyent avoir une once d'huile de canelle, n'en ont pas une demie once; ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, étant une des plus pretieuſes marchandiſes que nous ayons; mais ce qu'il y a de particulier, c'eſt que la friponnerie ſera facile à connoître en deux manieres. La premiere en ce qu'il y paroît dedans des petites bouteilles qui marquent l'humidité, qui peut-être dedans: la ſeconde il n'y a qu'à tremper la pointe d'un couteau dedans, & la preſenter à la chandelle; ſi elle eſt mélangée d'eſprit de vin, elle prendra feu auſſi-tôt, qui eſt le contraire de celle qui eſt pure, qui ne rend que de la fumée, & cette huile pure eſt ce que nous pouvons appeller avec juſte raiſon eſſence, quinté-eſſence ou huile de canelle, & propre à toutes uſages où elle eſt requiſe. Cette huile auſſi-bien que la canelle, eſt un des grands cordiaux que nous ayons, & ce qui cauſe que les Allemands, Anglois & Hollandois, en conſomment de groſſes quantitez.

Eſſence ou quinteſſance de Canelle.

Outre l'Huile de Canelle nous faiſons venir de Montpellier une eau de canelle dont la compoſition eſt differente; les uns ne ſe ſervant que d'eau commune, & d'autres de vin blanc, d'eau roſe ou de meliſſe; d'autres ſe ſervent au lieu de vin, d'eau de vie ou d'eſprit de vin & de canelle, & par le moyen d'un alambic de verre au feu de ſable ou au bain Marie, retirent une liqueur blanche & trouble comme du petit lait; mais au bout de quelque temps cette liqueur s'éclaircit, & devient claire comme de l'eau de Fontaine; ce qui rend cette eau trouble lorſqu'elle eſt nouvelle faite, ce n'eſt que le peu d'huile qui s'eſt rarefiez, où dont les parties ſe ſont étenduës dans l'eau par la fermentation, enſorte qu'ils ſont imperceptibles, & qui au bout de quelque temps ne manquent de ſe ralier, & de ſe trouver au fond du vaiſſeau; car c'eſt le propre de l'huile de canelle de ſe precipiter aux fond de cette liqueur de la figure d'une petite boule.

Eau de Canelle.

L'eau de canelle eſt fort en uſage pour donner aux femmes qui ſont en travail, en ce que c'eſt un excellent coroboratif, qu'elle fortifie l'eſtomac, & aide aux évacuations; on en prend auſſi pour reſiſter aux mauvais air, & pour rétablir la chaleur naturelle.

Quelques

Quelques-uns font une maniere de paſtille, avec de l'eau de canelle & du ſucre, qui eſt ce que les anciens ont appellé *Oleo ſaccharum*, mais ces paſtilles ne ſont pas ſi bonnes que celles qui ſont faites avec l'huile de canelle, & le ſucre candy reduit en poudre, & deſquelles l'on fait des petites pilules que l'on garde pour le beſoin, & cet *Oleo ſaccharum*, ainſi preparé, ſera propre à diſſoudre dans toutes ſortes de liqueurs cordiales. Oleo ſaccharum.

Nous faiſons encore venir de Montpellier un ſirop de canelle, qui n'eſt qu'une teinture de canelle & du ſucre cuit en conſiſtance de ſirop, & aromatiſé avec tant ſoit peu d'huile de canelle. Sirop. de canelle.

Ce ſirop a à peu prés les mêmes proprietez que l'eau de canelle pris dans du vin blanc, ou dans quelques-autres liqueurs convenables.

Nous vendons de plus une teinture de canelle, dont la vertu & la force eſt augmentée par pluſieurs aromats comme geroſle, macis, poivre long, petit galanga, gingembre, coriandre, muſc & ambre, & le tout pulveriſé groſſierement, & mis dans une bouteille avec de bon eſprit de vin bien bouché & expoſé au ſoleil pendant la canicule, & enſuite eſt ce que nous vendons ſous le nom d'eſſence d'hypocras rouge, en ce que cette eſſence jettée ſur du vin dans lequel l'on y a fondu du ſucre, & qui a été clarifié & paſſé par la chauſſe, elle a le pouvoir de convertir ce vin en de tres bon hipocras. Eſſence d'hypocrats rouge & blanche.

Ceux qui voudront faire une eſſence d'hipocras blanche, n'auront qu'à diſtiller cette eſſence rouge au feu de ſable, ou au Bain-Marie; mais il ne faut s'en ſervir qu'avec de grandes moderations, en ce qu'elle foiſonne beaucoup; car ſi on en mettoit plus qu'il ne faut, au lieu de faire de l'hipocras elle rendroit le vin ſi deſagreable que l'on n'en pourroit pas boire.

Il eſt à remarquer que cette eſſence bien preparée, eſt meilleure vieille que nouvelle, mais il la faut tenir bien bouchée, en ce que l'air la diſſipe beaucoup. On peut tirer encore de la canelle un extrait & un ſel; mais comme ils ne ſont preſque d'aucun uſage, c'eſt pour ce ſujet que nous n'en faiſons aucun negoce. Extrait & Sel de Canelle.

CHAPITRE III.

Du Caſſia Lignea.

LE Caſſia Lignea eſt auſſi la deuxiéme écorce du tronc & des branches de certains arbres aſſez ſemblables à ceux qui portent la canelle.

Ces arbres croiſſent pêle mêle dans l'Iſle de Ceylan, avec les arbres portant la canelle. Il en eſt de même du Caſſia Lignea comme de la Canelle, en ce que plus l'écorce eſt fine, haute en couleur, d'un goût ſuave, picquant & aromatique, & plus il eſt eſtimé: neanmoins quelque bon que ſoit le Caſſia Lignea, il eſt bien different de la canelle, en ce qu'il laiſſe dans la bouche une viſcoſité qui ne ſe trouve dans la canelle. A l'égard des feüilles, fleurs & fruits du Caſſia Lignea je n'en ay pû rien ſçavoir, ſinon que je croy que ces feüilles & fleurs repreſentées à l'Eſtampe de la Canelle, ſont les feüilles & fleurs de Caſſia Lignea.

Le Caſſia Lignea a fort peu d'uſages dans la medecine, & ſi ce n'étoit qu'il s'en conſomme par quantité de perſonnes qui le vendent au lieu de canelle. Le debit que l'on en feroit ne ſeroit pas grand, ce qui eſt une pure volerie, tant parce qu'une livre de canelle fine coûte autant que quatre livres de Caſſia Lignea; & de plus, c'eſt qu'il n'a pas la même qualité. Le Caſſia Lignea eſt un des ingre-

diens de la Theriaque, où il n'a beſoin que d'être de la qualité cy-deſſus ; & rejetter entierement le Caſſia Lignea à écorce larges & épaiſſes, qui n'a non plus de goût que du bois, & ainſi doit être rejetté comme n'étant propre à rien.

CHAPITRE IV.

De la Canelle blanche.

LA Canelle blanche, à qui quelques-uns ont donné le nom Coſtus blanc, ou de Coſtus Corticus, ou Corticoſus, & d'écorce de Wintherus, à cauſe de Guillaume Wintherus qui en apporta le premier en Angleterre, eſt l'écorce du tronc & des branches d'un arbre de la grandeur de nos poiriers. Il a des branches menuës, hautes, droites, & fort garnies de feüilles ſemblables à celles de la Aureole, mais plus délicates, plus ſouples, de couleur de vert-de-mer, & d'une tres-bonne odeur, aprés leſquelles naît un fruit rond d'un tres-beau rouge ; cet arbre croit en abondance à S. Domingue dans la Guadeloupe, ſurtout dans les lieux ſecs & pierreux, il s'en trouve auſſi quantité dans l'Iſle de Saint-Laurent ou de Madagaſcar, où il eſt appellé Fimpi.

Le Coſtus blanc que nous appellons auſſi Canelle blanche, à cauſe de la grande conformité qu'il a avec la Canelle matte, que ſi ce n'étoit ſa couleur & ſon goût, peu de gens en pourroient faire la difference. Autant que cette écorce a été autrefois rare autant elle eſt commune preſentement, ce qui a donné occaſion à de certains broüillons, qu'il n'eſt pas beſoin de nommer de la reduire en poudre, & de la mêler avec les quatres Epices au lieu de muſcade, à cauſe que ſon goût en approche aſſez ; c'eſt auſſi cette écorce que quelques Apoticaires ſuppoſent & employent aſſez mal à propos, au lieu du Coſtus Arabique que j'ay cy-devant décritte, à qui pour cet effet ils ont donné le nom de Coſtus Indicus ou Côte d'Inde, ce qui eſt bien éloigné du bon ſens, puiſque le Coſtus Indicus, eſt une racine preſque à nous inconnuë, ainſi que je l'ay marqué, & que celle-cy eſt une écorce fort facile à pouvoir recouvrir. Quoyque cette Canelle blanche ſoit d'un goût chaud, piquant, & fort aromatique, & pour ce ſujet doüé de tres-bonnes qualitez, elle eſt tres-peu uſitée des habiles & honnêtes-gens, c'eſt ce qui eſt la cauſe qu'elle a tres-peu de conſommation pour la medecine ; neanmoins comme quelques-uns pourroient en avoir beſoin, je diray que l'on la doit choiſir en écorce fine, blanchâtre deſſus & dedans ; c'eſt à dire, mondée de ſa premiere écorce, qui eſt groſſe, griſe & raboteuſe, & d'un goût acre & mordicant ; & ayant l'odeur & le goût de la muſcade.

Coſtus Indicus.

On eſtime cette écorce fort propre pour la gueriſon du ſcorbut. Quelques-uns ont encore donné à ce Coſtus le nom d'écorce d'Inde. Pendant les grandes chaleurs il découle du tronc de ces arbres une gomme noirattre, graſſe & fort odorante, qui eſt cette gomme que quelques Droguiſtes appellent gomme Alouchi, & qu'ils vendent tantôt pour de la gomme Ederæ, ou pour du Bdelium, ce qui ne ſera pas difficile à connoître, en ce que la gomme Ederæ doit être ſeche, claire & tranſparente, & le Bdelium eſt aſſez ſemblables à la gomme Arabique, à la reſerve qu'il ne fond pas dans l'eau, & la gomme Alouchi eſt molace, de differentes couleurs, fort ſale & fort vilaine.

Ecorce d'Inde.

Gomme Alouchi.

Ecorce d'Inde.

Les habitans de l'Iſle Saint-Laurent, notamment ceux de Ghalemboulle, em-

ployent cette gomme Alouchi, qu'ils nomment Litemanghits dans la compoſition de leurs parfums, à cauſe que ſon odeur n'eſt pas tout à fait deſagreable.

CHAPITRE V.

De la Canelle Giroflée.

LA Canelle Giroflée, Capelet, ou bois de Crabe, eſt ce que nous appellons mal à propos bois de geroſle, eſt la ſeconde écorce du tronc & des branches d'un arbre qui a ſes feüilles aſſez approchantes de celles du laurier, aprés leſquelles naiſſent pluſieurs fruits ronds de la groſſeur des noix de galle, de couleur de chataigne fort legere, qui étant caſſé il s'y trouve dedans une eſpece de pepin; ce fruit a l'odeur & le goût de geroſle, ce qui a donné occaſion aux anciens de l'appeller Noix de Geroſle, ou de Madagaſcar; parce que l'on trouve quantité de ces arbres dans l'Iſle Saint-Laurens, où ils ſont appellez Ravendſara, & les fruits Vao-Ravendſara. Il s'en trouve auſſi en abondance dans le Breſil, d'où il nous eſt apporté par les Portuguais à Liſbonne, d'où nous le tirons ordinairement, & où il eſt appellé Cravo de Marenhan. Noix de Geroſle ou de Madagaſcar. Cravo de Marenhan.

Ce bois de geroſle ou plûtôt écorce, ayant le goût & l'odeur du geroſle, eſt ſi en uſage preſentement, qu'il y a fort peu de Colpolteurs qui n'en vendent, aprés l'avoir mis en poudre, pour du geroſle battu, ainſi font tort aux honnêtes Marchands, en ce que le veritable geroſle battu eſt quatre à cinq fois plus cher que cette écorce; ils en vendent auſſi d'entier à quantité de particuliers, comme Bourgeois & Paticiers, en leurs faiſans à croire que c'eſt l'écorce du bois de geroſle; ce qui eſt faux, puiſque le geroſle ne vient que dans l'Iſle de Ternate, & cette écorce vient du Breſil ou de l'Iſle Saint-Laurent, ou de Madagaſcar.

Comme c'eſt une écorce qui a beaucoup d'uſage, je diray que l'on la doit choiſir mondée de ſa premiere écorce, qui eſt ordinairement griſe & raboteuſe, d'une couleur tannée, qu'elle ſoit mince, & d'un goût piquant, acre & aromatique; en un mot, la plus approchante du goût & de l'odeur du geroſle que faire ſe pourra. On prendra garde qu'elle ne ſente pas le moiſi, & que les paquets ne ſoient point fourré de groſſes écorces, de nul goût ny odeur, comme il arrive que trop ſouvent.

Cette écorce n'a aucun uſage dans la medecine, à moins que ce ne ſoit par quelques-uns qui en tirent la teinture avec de l'eau de vie ou de l'eſprit de vin, qui la vendent enſuite fort impunement ſoûs le nom de teinture ou d'eſſence de geroſle; les Confiſeurs s'en ſervent au lieu de geroſle, pour faire ce qu'ils appellent geroſle en dragée.

Comme cette marchandiſe nous vient dans de petits paniers faits de roſeaux, & enveloppez de grandes feüilles fort belles à voir, j'ay jugé à propos de dire que ces feüilles ſont ce que le R. P. Plumier appelle *Arum hæderaceum foliis biſectis, rigidis & ſcutatis*, qui veut autant dire qu'Arum montant à feüilles fermes, froncies & fenduës. Et ceux qui en voudront ſçavoir davantage, pourront avoir recours à ſon livre, où il en traite fort amplement, n'ayant jugé à propos de raporter ce qu'il en dit le diſcour en étant trop long; & de plus, c'eſt que ces feüilles ne ſont d'aucun uſage, ce qui fait que nous n'en tenons aucun compte.

CHAPITRE VI.

Du Kinquina.

LE Kinquina, où Quina-quina, Ecorce du Perou, ou écorce contre les Fiévres, eſt l'écorce exterieure du tronc & des branches de pluſieurs arbres qui croiſſent en quantité au Perou, d'où le Kinquina nous eſt apporté par la voye de Cadix d'où nous le tirons.

Comme je n'ay jamais été au Perou pour pouvoir parler juſte des arbres qui portent le Kinquina, j'ay eu recours à M. Bernard, Ordinaire de la Muſique du Roy, qui eſt un fort honnête-homme & fort curieux pour la connoiſſance des ſimples, lequel m'a bien voulu donner une deſcription du Kinquina, qui luy a été donnée par M. Rinſlant, Medecin de la Ville de Rheims, qui l'avoit eu d'un de ſes amis nommé Gratien, qui avoit demeuré vingt-ans en Portugal, & qui avoit fait pluſieurs voyages aux Indes & au Perou, dont en voicy la teneur.

Deſcription veritable du Kinquina,

LE Kinquina eſt l'Ecorce d'un Arbre qui croît au Perou, dans la Province de Quitto, ſur des Montagnes prés de la Ville de Loxa; cet arbre eſt à peu prés de la grandeur d'un ceriſier, il a les feüilles rondes & dantelées, porte une fleur longue & rougeatre, d'où naît une eſpece de gouſſe dans laquelle ſe trouve une graine faite comme une amande, platte & blanche, revétuë d'une legere écorce. Le Kinquina qui vient au bas de ces Montagnes eſt le plus épais; parce qu'il tire plus de nourriture de la terre; ſon écorce eſt liſſée d'un jaune blanchatre par dehors, & d'un tanné pâle par dedans; celuy qui vient ſur le haut de la Montagne a l'écorce beaucoup plus déliée; elle eſt raboteuſe, plus brune par dehors, & plus haute en couleur par dedans, mais les arbres qui viennent vers

le milieu de ces Montagnes ont leur écorce encore plus brune & plus découpée, elles sont toutes ameres, mais celles du bas des Montagnes le sont moins que les autres.

Il resulte de-là que le moindre Kinquina est celuy qui croît dans les lieux bas, parce qu'il est trop chargé de parties terrestres & aqueuses, que celuy d'enhaut vaut mieux par la raison contraire, & que le plus excellent de tous est celuy qui croit au milieu des Montagnes, parce qu'il n'a n'y trop n'y trop peu de nourriture.

Il y a une autre espece de Kinquina qui vient des Montagnes de Potosi, qui est plus brun, plus aromatique, & plus amer que les precedens, mais il est beaucoup plus rare.

Outre les qualitez que l'on a remarqué dans le Kinquina, il doit être pesant, d'une substance compacte, seche & serrée, il faut prendre garde qu'il ne soit point pourri ny penetré d'eau, qu'il ne se dissipe point en poussiere en le rompant, & qu'il ne soit pas rempli de menu & d'ordures, comme il s'en trouve souvent au fond des Cerons dans quoy il vient ordinairement. On doit preferer aussi celuy qui est en petites écorces fines, noiratres & chagrinées au dessus, parsemée de quelques mousses blanches, ou de quelques petites feüilles de fougere, rougeatre au dedans, d'un goût amer & fort desagreable, & rejetter celuy qui est silandreux quand on le casse, d'une couleur rousse, aussi-bien que celuy qui est de couleur de canelle au dessus, quoyque le plus estimé de ceux qui n'y ont qu'une legere connoissance & qui le preferent, parce qu'il est d'une plus belle vente que le noir. On prendra garde qu'il ne soit point mélangé de plusieurs éclats de l'arbre, qui tiennent le plus souvent à l'écorce.

Cette écorce fut premierement apportée en France en 1650. par le Cardinal de Lugo Jesuite, qui l'avoit apporté luy-même du Perou, & cette écorce a eu tant de vogue en France, qu'elle s'y est venduë au poids de l'or; mais la quantité que les Espagnols & Nous en ont fait venir du Perou, luy a diminuë beaucoup son prix.

L'usage du Kinquina est pour la guerison des Fiévres, soit qu'il soit pris en substance ou par infusion; mais comme c'est un remede qui n'est pas reçû de tout le monde, & que son usage n'est bon que quand il est pris à propos; c'est pour ce sujet que je ne conseille à personne de s'en servir que par l'avis d'habiles gens.

La haute proprieté que les Espagnols ont attribué au Kinquina pour la guerison des Fiévres, a été la cause qu'ils luy ont donné, comme au bois qui le porte, le nom de *Palo de Calenturas*, qui signifie bois des fiévres.

A l'égard du Kinquina que l'on achetera en poudre, la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & d'y mettre le prix; mais sur tout qu'il soit passé par un tamis bien fin.

Extrait & Sel de Kinquina.

On tire du Kinquina par le moyen de l'eau de noix distillées & du feu, un extrait, qui est un fort bon febrifuge, étant pris depuis douze grains jusqu'à trente-six, en pilules ou délayez dans du vin.

On peut tirer aussi du Kinquina en le brûlant, un sel fixe qui est fort aperitif, & propre pour la guerison des fiévres quartes, pris depuis dix grains jusqu'à vingt dans une liqueur convenable.

CHAPITRE VII.

De l'Ecorce de Mandragore.

L'Ecorce de Mandragore eſt l'écorce de la racine d'une plante que l'on diſtingue en deux. Sçavoir, en mâle & en femelle. Je ne m'arréteray point à d'écrire tous les diſcours inutiles que les anciens ont dit touchant la racine de cette plante, pour dire que les Mandragores tant mâle que femelle ſont fort rares aux environs de Paris, ce qui cauſe que les Apoticaires ſont obligez d'en ſouſtraire les feüilles, auſſi-bien que celles du nombril de Venus, de la compoſition de l'onguent de Populeum, ce qui eſt un abus bien grand, étant impoſſible que cette compoſition puiſſe avoir les mêmes qualitez que les Auteurs luy attribuent, du moment que deux des principales Drogues en ſont ôtées, & ce qui fait que ce remede n'a pas l'effet qu'il devroit avoir s'il étoit fait dans les formes, & qu'au lieu de rafraichir, qui eſt ſa principale vertu, il échauffe plûtôt, tant parce que ces deux ſortes de plantes y manquent, que parce que le plus ſouvent les Apoticaires au lieu de vendre du Populeum de l'année, ils en vendent qui a deux ou trois ans; qui eſt tout le contraire du ſentiment des Auteurs, qui diſent que la vertu rafraichiſſante du Populeum ne dure qu'une année, ainſi que l'on le pourra voir par la Pharmacopée de M. Bauderon, Commentée par le Sieur Verni, qui dit en ces termes à la page 136. qu'il faut le renouveller tous les ans, autrement ſa vertu refrigerante ſe perd par le temps, & la chaleur de la graiſſe ſurmonte la froidure, & par conſequent eſt inutile; ainſi les Apoticaires de Paris ou des Villes circonvoiſines, doivent être avertis de ne plus s'émanciper de le compoſer, puiſqu'il leur eſt impoſſible de le pouvoir faire dans les regles, mais de le faire venir de Montpellier, où on le peut faire ſans aucun Subſtitut, & de la maniere que les Auteurs le demandent; ou bien s'ils ne veulent pas

avoir cette sujettion-là, en ce que ce n'est guere leur profession de faire venir de la marchandise, en laisseront la liberté aux Marchands Epiciers qui le feront avec bien du plaisir; & par ce moyen les Apoticaires n'engageront point leur conscience, & le public en sera servi plus fidelement. Pour revenir à la racine de la Mandragore, étant en terre elle pousse des feüilles vertes, larges, & traînantes par terre, & des fruits assez approchants en grosseur & figure aux colloquintes qui n'ont pas été mondées, c'est à dire telle qu'elle sort de dessus la plante. Je n'ay pas jugé à propos de parler de la difference qu'il y a entre la Mandragore mâle & femelle, en ce qu'il y a quantité d'Auteurs qui en traitent, pour dire que de toute cette plante nous n'en vendons que l'écorce de la racine, laquelle doit être mondée de son bois, la plus recente qu'il se pourra; elle doit être d'une couleur grise au dedans, & d'un gris rougeatre au dessus, garnie de sa petite écorce, qui est tant soit peu graveleuse ou chagrinée.

L'écorce de Mandragore a quelque peu d'usage dans la medecine, en ce qu'elle entre dans quelques compositions galeniques. Avec l'écorce de Mandragore on nous envoye quelquefois de la racine coupée par tranches comme le Jalap; mais elle n'est pas tant en usage que l'écorce à cause que le cœur y est, qui n'a non plus de vertu que le bois.

CHAPITRE VIII.

De l'Autour.

L'Autour est une écorce fort approchante en figure & en couleur à la grosse canelle, excepté qu'elle est tant soit peu plus blafarde au dessus, & de la couleur d'une muscade cassée au dedans, accompagnées de quantité de petits brillants; elle est fort legere & spongieuse, d'un goût presque incipide & sans odeur. On l'apporte du Levant, de Turquie à Marseille d'où nous le faisons venir.

Cette écorce n'a point d'autre usage, aussi-bien que Chouan, que pour la perfection du Carmin, & elle n'a besoin d'autre choix que d'être de la qualité cy-dessus.

Une personne m'a assuré qu'il croit de l'Autour auprés de Paris, & même m'en a donné une écorce, laquelle est à peu prés la même chose, mais elle est d'un goût amer, d'une couleur terreuse sans aucun brillant.

Il m'a été du tout impossible de pouvoir sçavoir qui étoit l'arbre ou la plante qui porte le l'Autour, ce qui a fait que je n'en ay pû rien dire.

CHAPITRE IX.

Du Liege.

LE Liege, que les Latins appellent *Suber*, eſt l'écorce exterieure du tronc de pluſieurs arbres qui croiſſent en quantité en Eſpagne, en Italie & même en France, principalement dans la Gaſcogne, & ſur les Pirenées. Les feüilles de ces arbres ſont de moyenne grandeur, vertes par deſſus & blanchatre par deſſous, dantelée tout autour, aprés leſquelles il naît des glands ſemblables à ceux du chêne.

Lorſque les habitans des lieux veulent faire la recolte de cette marchandiſe, ils fendent ces arbres depuis le haut juſqu'en bas, & en tirent les écorces qui eſt le Liege, & aprés qu'ils ſont arrachez ils le mettent l'un ſur l'autre juſqu'à une heuteur raiſonnable, dans des foſſes qu'ils ont fait exprés & qu'ils ont remply d'eau, & aprés les avoir chargé de pierre, ils laiſſent le tout en cet état une eſpace de temps, & lorſqu'il eſt redreſſé & beaucoüp affaiſé, ils reprennent celuy d'un autre foſſe qu'ils remettent deſſus, ainſi de quatre foſſes il la reduiſent à une, & aprés avoir tout retiré de dedans l'eau ils le laiſſent ſecher ; étant ſec ils eſt tranſporté par balles en differens endroits.

On choiſira le Liege en belles tables, uny, non rempli de nœuds ny de crevaſſes, d'une moyenne épaiſſeur, d'un gris jaunâtre au deſſus & en dedans, & qu'en le coupant ſoit bien uni. Nous appellons ordinairement ce Liege, Liege blanc ou de France, à cauſe que l'on en fait de cette ſorte dans la Guyenne, principalement de devers Bayonne, d'où preſque tout celuy que nous voyons nous eſt apporté.

Liege blanc.

On nous apporte des mêmes endroits une autre ſorte de Liege, que nous appellons Liege d'Eſpagne, lequel pour être de la qualité requiſe doit être auſſi leger, uny, noiratre au deſſus, comme s'il étoit brûlé, jaunâtre en dedans & facile à coupper

Liege noir ou d'Eſpagne.

per, non porreux, & le plus épais qu'il ſera poſſible, étant beaucoup plus eſtimé & recherché que le mince.

Un de mes amis m'a aſſuré que ce qui noirciſſoit le Liege, ne venoit que de l'avoir laiſſé tremper dans de l'eau de la mer.

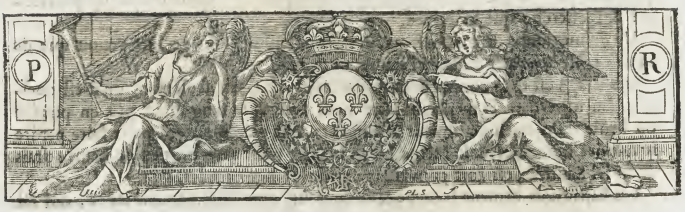
Son uſage eſt trop connu pour m'y arrêter, je diray ſeulement qu'il eſt quelque peu uſité dans la medecine, tant pour arrêter le ſang étant pris en poudre ou brûlé dans quelque liqueur aſtringente, que pendu au col pour faire perdre le lait des nourriſſes, & le même Liege brûlé, mêlé avec un peu de beurre frais & du ſel Saturne, eſt fort convenable pour les hemoroides.

Les Eſpagnols brûlent le Liege & en font un noir extremement leger, qui eſt ce que nous appellons noir d'Eſpagne, lequel pour être de la bonne qualité il faut qu'il ſoit noir, leger, le moins ſableux & graveleux qu'il ſe pourra. Ce noir eſt uſité par divers Ouvriers qui s'en ſervent. Noir d'Eſpagne.

Il y a encore quantité d'autres ſortes d'écorces, dont nous ne faiſons aucun commerce, comme l'écorce de la racine & du tronc de l'arbre appellé Macer, le Coru, l'Hivorahé, & autres ſemblables, en ce que nous n'en avons que tres-peu, quoy que cependant ce ſeroit de tres-bons remedes, ainſi qu'on le pourra voir dans le Traité qu'en a fait Garcie du Jardin & Chriſtofle la Coſte, dans leurs Hiſtoires des Drogues des Indes, où le Lecteur pourra avoir recours. Macer Coru & Hivorahé.

On ſera icy averty que comme quelques perſonnes demandent du Macer pour ſe guerir de la diſſenterie, qui eſt ſon principal uſage, quelques-uns vendent à ſa place du Macis, croyant que c'eſt la même choſe; ce qui eſt neanmoins bien differend, en ce que le Macer eſt l'écorce du tronc d'un arbre, & le Macis eſt l'envelope de la coque de la muſcade.

Fin des Ecorces.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE CINQUIE'ME.

Des Feüilles.

PREFACE.

JE NTENDS par Feüilles le premier verd que les plantes que nous comprenons ſous les genres d'Arbres, Arbriſſeaux, Soûs Arbriſſeaux & Herbes, pouſſent d'abord que le beau temps vient, ainſi je ne comprendray dans ce Chapitre que les Feüilles qui ſortent des Tiges, ou des branches des Arbres, ou Herbes, n'y ayant que ces parties qui doivent porter le nom de Feüilles, qui derivent du mot Grec Phillon, *& du mot Latin* Folium. *Quelques-uns veulent que le nom de Feüilles ſoit auſſi adapté à quelques fleurs, comme par exemple on dit ordinairement des Roſes, Feüilles de Roſes, Feüilles de Tulipe, ainſi des autres; mais n'ayant ſuivi cet ordre, c'eſt pour ce ſujet que je ne parleray dans ce Chapitre, que des Feüilles vertes qui ſortent des Branches ou des Tiges, & non pas des Feüilles d'autres couleurs, qui ſont la partie la plus eſſentielle des Roſes ou autres Fleurs.*

Je traiteray auſſi en ce Chapitre des Feüilles qui ont été travaillées, comme le Tabac, & de celles de qui on en a tiré les feculles & les Sels, comme l'Anil, le Kali & autres comme il ſe verra dans la ſuite.

CHAPITRE I.

Du Dictam de Candie.

LE Dictam de Crete ou Candie, eſt une plante de deux à trois pieds de haut, qui a ſes Feüilles de la grandeur & à peu prés de la figure de l'ongle blanche, & cotoneuſe deſſus & deſſous, aprés leſquelles naiſſent des Fleurs longues par épi, d'une couleur violette. Cette petite plante qui eſt tres-belle à voir croît en abondance dans l'Iſle de Candie, d'où eſt venu ſon ſurnom.

On doit choiſir le Dictam nouveau en belles feüilles, blanches, larges, épaiſſes, douces & cotoneuſes, d'un goût ſuave & aromatique. On doit preferer le Dictam le plus garni de ſes fleurs blûës qu'il ſe pourra. On doit rejetter celuy qui eſt en petites feüilles non velouteés, & où il ſe rencontre plus de petits bâtons & de buchettes que de feüilles.

Le Dictam de Candie, eſt quelque peu d'uſage dans la medecine, à cauſe qu'il eſt chaud & aromatique; il eſt auſſi un des ingrediens de la theriaque, où il n'a beſoin d'autre preparation que d'être choiſi comme j'ay dit cy-deſſus, & mondé de ſes buchettes ou autres corps étrangers.

CHAPITRE II.

Du Polium Montanum.

Polium Montanum.

LE Polium Montanum, eſt une Plante de la hauteur d'un demy pied, ayant ſes feüilles petites, épaiſſes, dentelées, garnies deſſus & deſſous d'un petit coton jaune tirant ſur le doré, & ſes fleurs rondes qui s'épanoüiſſent en petites étoiles, d'une couleur d'or fort belle à voir.

Cette petite plante croit en quantité ſur les montagnes & lieux élevez de la Provence & du Languedoc. Il nous eſt apporté par petites bottes avec celuy qui croit dans les pleines, où le long des chemins, principalement dans les ſables & autres lieux arides, étant neanmoins bien different, en ce qu'il a les feüilles plus petites & moins cottonnées, plus amer & eſt tout blanc.

On le choiſira nouvellement cueilly, garny de ſes fleurs, d'un goût amer & fort deſagreable, tant pour pluſieurs compoſitions que pour la Theriaque, où il n'a beſoin d'autre preparation que d'être comme cy-deſſus, & le moins rempli de blanc qu'il ſera poſſible, ayant bien moins de vertu que l'autre.

CHAPITRE III.

Du Marum.

LE Marum eſt une petite plante fort belle à voir, qui a ſes feuilles verdatres, fort petites, de la figure du fer d'une pique, d'un goût tres-amer & deſagreable; c'eſt pourquoy il a été appellé *Marum quaſi Amarum.* Aprés les feuilles naiſſent des épis aſſez approchans de ceux de la lavande, d'où ſort de petites fleurs purpurines fort odorantes.

Cette plante croit en quantité aux Iſles d'Hyeres prés de Toulon, d'où ceux qui en auront beſoin pourront en faire venir.

On le doit choiſir nouveau, d'une odeur forte, garnie de ſes fleurs, & le plus vert qu'il ſera poſſible.

Il n'eſt guere uſité en medecine, à moins que ce ne ſoit pour la compoſition des trochiſques d'Hedicroum; mais comme cette plante nous eſt aſſez rare, la pluſpart des Apoticaires luy ſubſtituent l'Amaracus, qui eſt la petite Marjolaine ſurnommée Gentille.

CHAPITRE IV.

Du Folium Indum.

LE *Folium Indum*, *Thamalapatra*, *Malabatrum*, feüille d'Inde ou Malabatre, eſt les feüilles d'un grand arbre qui croit communement aux grandes Indes, principalement vers Cambaya.

Le *Folium Indum* n'a pas été moins inconnu aux anciens que quantité d'autres Drogues, les uns ayant écrit qu'il ſe trouvoit nageant ſur pluſieurs lacs des Indes; mais la plus ſaine opinion eſt que c'eſt les feüilles d'un arbre de la grandeur d'un citronnier. Aprés les feüilles naiſſent des petites bayes à peu prés ſemblables à celles de la Canelle, à la reſerve qu'elles ſont plus petites. Il ſe trouve de ſes feüilles où il ſe rencontre deſſous une maniere de petite veſſie de la groſſeur d'une tête d'épingle, que quelques-uns veulent que ce ſoit la graine.

Je ne ſçay pas ce qui a porté les anciens à vouloir employer cette feuïlle dans la compoſition de la Theriaque, en ce qu'elle n'a preſque n'y goût ny odeur. Je ne veux neanmoins pas dire qu'ils ſoient blamable, en ce que le *Folium Indum* nouveau cueilli peut avoir du goût & de l'odeur; mais pour mon particulier j'avouë en avoir bien veu & bien vendu, & n'en avoir jamais trouvé qui ait eu aucune qualité ſenſible, ce qui peut peut-être luy venir par la vieilleſſe; mais comme je ne ſuis pas capable d'en empêcher l'uſage, je diray que l'on le doit choiſir en belles feuïlles, larges, les plus vertes, & les moins briſées qu'il ſera poſſible.

CHAPITRE V.

Du Thée.

LE Thée que les Chinois & Japonois appellent Cha ou Tcha, eſt les feüilles d'un petit arbriſſeau qui croit en aſſez grande quantité au tour de Pekin & de Nankin, dans la Chine. Il en croit auſſi en pluſieurs endroits du Japon, qui eſt eſtimé le meilleur, & à cauſe de ſes bonnes qualitez eſt appellé par excellence Fleur de Cha ou de Thée. Le Thée eſt une feüille verte, mince, pointuë par un bout, arondies par l'autre, & tant ſoit peu decoupée tout au tour, & au milieu de chaque feüille il y a une moyenne nerveure, d'où ſortent quantité de petits fibres. En un mot, elle eſt de la figure cy-deſſus repreſentée, que j'ay fait tirer ſur le naturel, qui m'a été donné par un fort honnête-homme qui l'a apporté d Hollande. Aprés ces feüilles naiſſent pluſieurs coques, qui ſont chacune de la groſſeur du bout du doigt, d une figure fort particuliere, dans chacune deſquelles il s'y trouve deux ou trois fruits de la figure d'un Areca, d'un gris de ſouris au deſſus, & dedans garnie d'une amande blanche, fort facile à ſe vermoudre.

Le Thée du Japon ne differe de celuy de la chine qu'en ce qu'il eſt en plus petites feüilles, & que ſon goût & ſon odeur en eſt plus agreable, & parce qu'il eſt ordinairement d'un plus beau vert clair, cette differente odeur, goût & couleur, luy augmente ſi fort ſon prix, que le Thée du Japon en petites feüilles de la couleur cy-deſſus, d'une bonne odeur de foin tirant neanmoins à celle de la violette fait que nous ne pouvons guere établir le veritable Thée du Japon à moins de cent cinquante ou deux cens francs la livre; ce qui eſt bien different de celuy de la chine, en ce que le plus beau vaut toûjours les deux tiers moins.

Le Thée que les Hollandois, Anglois & autres, nous apportent, eſt en petites

feuïlles tortillées de la maniere que nous le vendons, & cette façon d'accommoder ainsi le Thée, est que les Chinois & Japonois aprés l'avoir cueilli le dessechent doucement au feu, & ces feuïlles en se dessechant s'appelotonent telles que nous les avons; d'autres veulent que l'on les enveloppe dans un matelas de fine toile de cotton, & qu'en les remuant & les faisant chauffer ils prennent cette figure.

Quoy qu'il en soit, je diray que les differentes sortes de Thée, & les differends prix que nous le vendons, ne provient pas du mélange du bon & du mauvais que nous en faisons, ainsi que le marque assez mal à propos un Auteur nouveau dans son petit Livre du bon usage du Thée, du Caffée & du Chocolat, puisque les differends prix que nous l'établissons, ne proviennent que selon son usage, beauté & bonté, & suivant ceux à qui il appartient, & suivant la disette ou abondance qu'il y en a, ou selon la consommation qu'il s'en fait; car nous sçavons par experience que les marchandises ne sont cheres ou à vil prix, que par la quantité qu'il y en a, ou le plus ou moins de consommation qu'il s'en fait, & non pas parce que l'on le mélange, étant impossible qu'un Marchand puisse vendre, sur tout à des gens qui s'y connoissent, du Thée qui seroit mêlé; & de plus, c'est que le haut prix que l'on vend le Thée de la bonne qualité engage les Marchands à le donner tel qu'ils l'ont reçû; & pour obvier à cet abus, supposé que quelques-uns fussent assez mal-honnête pour le faire, je diray que l'on le doit choisir le plus vert, le plus odorant, & le plus entier que faire se pourra, & preferer, comme je l'ay déja remarqué, celuy du Japon à celuy de la Chine.

Le Thée est si en usage parmi les Orientaux, qu'il y a fort peu de gens qui ne s'en servent. Il étoit aussi si en usage il y a quelques années en France, qu'il y avoit fort peu de gens de Qualité ou de bons Bourgeois, qui n'en prissent; mais depuis que le Caffé & le Chocolat ont été connu en France, on ne s'en sert presque plus. A l'égard de ses qualitez je n'en diray rien, renvoyant le Lecteur aux Livres qu'en ont fait les Sieurs du Four & de Blegny. Je n'ay pas voulu conclure cet article sans parler de la fleur du Thée, qui est que la personne qui m'en a donné des feüilles me fit present en même temps d'un Thée, tout à fait different du Thé ordinaire, en ce qu'il est d'un brun noiratre, & a plûtôt la figure d'une fleur que d'une feuïlle, & quoyque ce Thée soit feuïlle ou fleur, il est si estimé des Hollandois qu'il le vendent au poids de l'or, soit à cause de la petite quantité qu'ils en ont, qu'à cause de l'agreable goût & odeur qu'il a, sur tout quand il est nouveau, qui surpasse de beaucoup le veritable Thée du Japon. A l'égard de ce que quelques-uns avancent que nous avons le Thé en Europe, à meilleur marché que dans la Chine & le Japon, c'est parce que les Hollandois l'échangent contre de la sauge, dont les Japonois & Chinois sont fort amateurs; ce qui n'est pas tout à fait hors de raison, puisque nous n'avons guere de plantes qui soit plus doué de bonnes qualitez que la petite ou franche sauge, & il est certain que si elle croissoit aux Indes, on l'estimeroit beaucoup; mais parce qu'elle nous est commune, nous n'en tenons presque aucun compte, non plus que du Proverbe Latin qui dit: *Cur morietur homo quando crescit salvia in horto.* Ainsi on ne doit pas être surpris si les Chinois ou Japonois échangent le Thée contre la sauge.

Fleur de Thée.

J'ay aussi jugé à propos de refuter l'erreur dans laquelle l'Auteur du petit livre dont j'ay parlé cy-dessus est tombé, quand il marque à la page 14. de son livre, qu'il pria un Marchand qui devoit faire voile aux Indes de luy apporter de la graine noiratre du Thée, conservée avec toute la precaution possible pour pouvoir

voir faire venir du Thée en France ; mais cet Auteur étoit mal informé, puiſque le fruit du Thé, comme j'ay déja dit, eſt un fruit de la figure d'un Areca, de la groſſeur d'un gros grain de chapelet, ou pour mieux dire, d'un gland coupé en deux, & eſt couvert luy troiſiéme d'une coque mince de couleur de chataigne. Je n'aurois pas été au contraire qu'il y auroit eu de la graine du Thée ſi je n'en avois du fruit qui m'a été envoyé d'Hollande pour tel, & s'il ne m'avoit été confirmé être le vray fruit de l'arbriſſeau du Thée, tant par la reconfrontation que j'en ay fait avec celuy que M. de Tournefort a, que parce qu'il m'en a aſſuré, étant une perſonne ſur laquelle on peut faire fond.

Cet Auteur marque que l'on peut tirer du Thée un ſirop febrifuge, à qui il attribuë de grandes proprietez, où ceux qui en deſireront faire pourront avoir recours au Traité qu'il en a fait.

CHAPITRE VI.

Du Sené.

LE Sené à qui quelques-uns ont donné le nom de feüille Orientale, eſt la feüille d'une plante, ou plûtôt d'un arbriſſeau qui a environ un pied de haut, qui croit en pluſieurs endroits du Levant, & même en Europe.

La plante où l'arbriſſeau qui porte le Sené, étant dans terre pouſſe des feüilles qui ſont plus ou moins vertes & de differentes figures, ſuivant la difference des lieux où il a pris naiſſance, comme il ſe verra cy-aprés. Aprés les feüilles ſortent de petites fleurs d'une couleur purpurine en forme d'étoiles, & enſuite des gouſſes minces & plattes de la figure cy-deſſus, dans leſquelles il s'y trouve cinq ou ſix petites ſemences auſſi plattes, larges par un bout & pointu.

par l'autre, & ſes gouſſes ſont ce que nous appellons folicules de Sené.

Folicules de Sené.

Comme le Sené eſt une feüille qui nous eſt fort commune par le grand debit que nous en faiſons; je diray qu'il y en a de trois ſortes, que nous diſtinguons en Sené de la Palte ou de Seyde, en Sené de Tripoly, & en Sené de Moca, & deſſous ces trois genres il y en a de pluſieurs eſpeces, ce qui ne provient que de la difference des lieux où il a été cultivé, ainſi que nous voyons fort ſouvent, qu'une même eſpece de plante ſe diverſifie dans ſes feuïlles, fleurs & fruits, par la nature du terroir où elle eſt cultivée; ainſi le plus beau & celuy de la meilleur qualité, eſt le Sené qui vient de Seyde au Levant, ce qui luy a fait donner le nom de Sené de Seyde, ou de Sené du Levant, ou de celuy de la Palte, en ce que tous les Sené qui viennent du Levant payent tribut ou doüanne au Grand Seigneur, ce que les Turcs appellent Palte.

Sené de Seyde.

On doit choiſir le Sené de la Palte en feuïlles étroites & d'une moyenne grandeur, faites en forme de fer de pique, d'une couleur jaunatre, d'une odeur forte & odorante, doux à le manier, le moins briſé & le moins rempli de buchettes, de feuïlles mortes, ou autres corps étrangers qu'il ſera poſſible. Cette deſcription de Sené paroîtra ſans doute ridicule aux gens qui n'y ont pas une grande connoiſſance, en ce qu'ils veulent que le Sené de la bonne qualité ſoit en grandes feuïlles, larges & vertes; mais la conſolation que j'ay c'eſt que je ſuis ſeur que ce qu'il y a de gens qui connoîtront le Sené ne contrediront pas ce que je dis; & de plus, c'eſt que ſi la quantité de Sené qui me paſſe par les mains n'étoit pas ſuffiſante pour m'en donner une juſte connoiſſance, j'en ay une plante toute entiere, dont cy-deſſus eſt gravée la figure, qui m'eſt venuë d'Alep, qui pourra rendre témoignage de ce que j'avance.

L'uſage du Sené eſt ſi commun qu'il m'eſt inutile que je m'y arrête, en ce que chacun ſçait que c'eſt un fort bon purgatif.

La deuxiéme ſorte de Sené eſt celuy que nous ſurnommons de Tripoli ou d'Alexandrie, qui eſt ce Sené verd que nous vendons quelquefois, dont il s'en trouve, mais fort rarement, qui approche des qualitez de celuy de la Palte, en ce qu'il eſt ordinairement rude, & qu'il a tres-peu d'odeur, mais en recompenſe eſt bien reçû des perſonnes peu connoiſſans à cauſe de ſa verdeur. Ce Sené nous eſt aſſez rare preſentement, en ce que l'entrée en a été interdite en France, c'eſt ce qui fait que les folicules & les buchettes de Sené ſont beaucoup plus cheres qu'elle n'étoient il y a une quinzaine d'années, par la grande quantité de folicules & de buchettes qu'il ſe trouvoit dans le Sené de Tripoli.

Sené de Tripoli.

Le troiſiéme eſt le Sené de Moca, que les Colporteurs appellent Sené de la pique, en ce qu'il eſt en feuïlles longues & fort étroites, c'eſt à dire une fois plus longues que le vray Sené du Levant. La méchante qualité de ce Sené fait que je n'en puis dire autre choſe ſinon qu'il doit être entierement rejetté, comme n'étant propre à rien, ce qui devroit en empêcher l'entrée, & les Marchands d'en vendre.

Sené de Moca.

A l'égard des Folicules leurs bonnes qualitez devroit obliger les Medecins d'en ordonner plus ſouvent qu'ils ne font, en ce qu'elles purgent fort doucement, & ne donnent preſque aucun goût ny odeur aux medecines, qui eſt le contraire du Sené, qui en donne de ſi mauvaiſe que la pluſpart des perſonnes repugnent à prendre des medecines, à cauſe du goût & de l'odeur du Sené.

On doit choiſir les folicules épaiſſes, grandes, d'une couleur verdâtre, que la ſemence qui eſt dedans ſoit groſſe & bien nourrie, & preſque en tout ſemblable à des pepins de raiſins, à la reſerve qu'elles ſont plus plattes. On doit re-

jetter celles qui sont noiratres & dechirées, dont les pepins en sont secs, arides & moisis, étant incapables d'entrer dans le corps humain, tant par leur vieillesse que parce que le plus souvent elles ont été marinées.

Outre ces sortes de Senés & les Folicules, nous vendons de plus, quoyque tres mal à propos, le grabeau & la pousliere, qui n'est le plus souvent que de la terre, ou des feuilles d'une plante que les Colporteurs appellent Ourdon, qui se trouve par hazard, ou qui a été mis exprés dans les coufles ou balles de Sené, ce qui devroit être entierement défendu, tant par sa mauvaise qualité que parce que cela donne sujet à milles canailles d'y mélanger des gueuseries, & de tirer de l'argent d'une marchandise qui n'est pas capable d'être ramassée de terre; d'autres qui vendent pour du grabeau de Sené des feuilles de plantin sechée, hachée & brisée, à qui ils ont donné le nom du Ourdon; & qui pour mieux autoriser leurs friponneries l'appellent petit Sené, ce qui est neanmoins fort facile à connoître, en ce que le veritable Sené brisé, est toûjours en petites parcelles, minces, & le Ourdon est par parcelles épaisses, ou les nerveures de plantin paroissent encore. Quelques personnes ne manqueront pas de m'objecter que le grabeau de Sené pur & net, est doué d'une aussi bonne qualité que le Sené entier; je leurs répondray que le Sené étant composé de parties fort subtiles, plus il est rompu & moins il a de qualité; ainsi le grabeau de Sené, soit pur ou mélangé, doit être absolument interdit du commerce, aussi-bien que les buchettes dont quelques-uns se servent, tant à cause de leurs bons marchés, que parce qu'ils purgent avec beaucoup plus de violence que le Sené.

On tire du Sené par le moyen de l'eau & du feu, un extrait qui est un tres-bon purgatif, on en peut tirer aussi un sel à qui quelques-uns attribuent de grandes proprietez, sur tout pour le mettre dans les infusions de Sené, pretendant par ce moyen en tirer plus de vertu, à quoy il ne se trompe pas. Extrait & Sel de Sené.

Quelques Auteurs ont écrit que l'on trouve quantité de Sené en Italie, surtout en Toscane & en la Riviere de Genne, & même en Provence; mais comme je crois que ces sortes de Sené sont plûtôt les feüilles de cette plante que les Botanistes appellent Colutea ou Bagnaudier, c'est le sujet pour lequel je n'en diray rien, y ayant assez d'Auteurs qui en traitent.

Il se trouve en France une plante que les Botanistes appellent *Gratiola* ou *Gratia dei*, qui purge autant que le Sené; mais comme le *Gratiola* vient chez nous, c'est pour ce sujet que nous n'en faisons pas grand état. Il y a encore une autre plante que les Simplistes appellent *Alypon montis Ceti*, à cause qu'il s'en trouve beaucoup à Cete, proche de Montpellier, qui purge plus que le Sené: quelques-uns appellent cet *Alypon* Turbit blanc. Gratiola. Turbit blanc.

CHAPITRE VII.

Des Capillaires.

LEs Capillaires ſont de petites plantes qui nous ſont apportées dans leurs entiers de differens endroits, dont les premiers & les plus eſtimez ſont ceux que l'on nous apporte de Canada, & qui pour ce ſujet ſont appellez Capillaire de Canada; & des Botaniſtes, *Aliantum Album Cadanenſe*, qui veut autant dire qu'Adiante blanc de Canada. Cette plante croit environ de la hauteur d'un pied, dont la tige eſt fort menuë, dure & noiratre, d'où ſortent de petites branches chargées de feüilles vertes & dantelées, dont cy-deſſus eſt la figure. Il en croît auſſi au Breſil, ce qui luy a fait donner le nom d'*Aliantum Briſilianum*, qui ſignifie Adiante du Breſil. On cultive cette petite plante avec grand ſoin au Jardin du Roy à Paris, auſſi-bien que quantité d'autres ſortes de plantes étrangeres qui y ont été apportées de pluſieurs endroits du monde, par Meſſieurs Fagon & Tournefort, les plus illuſtres Botaniſtes que nous ayons eu juſqu'à preſent.

Outre les Capillaires que l'on nous envoye de Canada, nous en faiſons venir le ſirop, lequel pour être de la bonne qualité, il faut qu'il ſoit d'une couleur d'ambre, d'un bon goût, & cuit en bonne conſiſtance, ne ſentant n'y l'aigre ny le moiſi, qu'il ſoit veritable Canada, le plus clair & le plus tranſparant que faire ſe pourra. Sirop Capillaire de Canada.

On attribuë de grandes proprietez à ce ſirop, principalement pour guerir le rhume & les maux de poitrine, & pour faire prendre aux petits enfans nouveaux nez, avec de l'huile d'amendes douces.

A l'égard du choix des Capillaires, ils doivent être nouveaux, bien verds, & les moins briſez qui ſera poſſible.

Outre les Capillaires & le Sirop, nous faiſons venir de Montpellier une autre ſorte de Sirop de Capillaire, qui eſt fait auſſi d'une plante que les Botaniſtes appellent *Aliantum Album Monpelienſe*. Ce Sirop eſt peu different de celuy du Canada, ſurtout lorſqu'il eſt bien travaillé, c'eſt à dire quand il n'a pas été fait de Capillaire, qui ont déja ſervi une fois, & qui ont été reſechez, comme il n'arrive que trop ſouvent à quelques Apoticaires de Montpellier & de Niſmes, ce qui ſera facile à connoître, en ce qu'il eſt extremement blanc, & n'a preſque pas plus de goût que du ſucre fondu, qui eſt le contraire de celuy qui eſt bien preparé & fait fidellement, qui eſt d'une couleur d'ambre & d'un goût fort agreable. Sirop de Capillaire de Montpellier.

Le Sirop de Capillaire de Montpellier doit être choiſi de même que celuy du Canada, & on pretend qu'il a les mêmes vertus. On ſera averti d'acheter ces deux ſortes de ſirops d'honnêtes Marchands, & des Epiciers qui en font venir; car pour celuy que la pluſpart des Apoticaires vendent, ce n'eſt autre choſe qu'un Sirop compoſé de Capillaire de ces païs-cy, qui ſont la l'Adiante noir, les cheveux de Venus, la Scolopandre & le Cæterac. Quelqu'uns y ajoûtent les racines de Polipode recentes, & le *Saliva vita* & la Regliſſe, & toutes ces plantes enſemble font un ſirop rougeatre, & il y a bien à dire qu'il ne ſoit tant de vente que les Sirops de Capillaire de Canada, ou de Montpellier, & pour mieux contrefaire ces Sirops cy-deſſus, quelques Apoticaires diſtillent avec de l'eau les Capillaires d'icy autour, & de l'eau qu'ils en tirent, ils en compoſent un ſirop qui eſt blanc & d'une belle vente, mais qui n'a guere plus de qualité que le ſucre fondu.

Nous faiſons quelquesfois venir de Montpellier, mais tres-rarement, de la conſerve liquide de capillaire, en ce qu'elle a peu de demande. A l'égard de la preparation de ces ſirops, je n'en ay rien dit; mais ceux qui deſireront le faire avec les Capillaires de Canada ou de Montpellier, pourront avoir recours à pluſieurs Pharmacopées qui en traitent. Conſerve liquide de Capillaire.

On ſera encore averti de prendre garde ſi les Capillaires que quelques-uns vendent ſont veritables Canada ou de Montpellier, en ce qu'il y en a qui vendent en leurs places de capillaires ſecs d'icy autour, ce qui ne ſera point difficile à connoître par la grande difference qu'il y a, ainſi que l'on le peut remarquer dans l'Eſtampe cy-deſſus repreſentée.

CHAPITRE VIII.

De la Soldanelle.

LA Soldanelle ou Choux Marin, eſt une petite plante qui a ſes racines fort menuës, & ſes feuïlles fort approchantes de celles des Ariſtoloches, à la reſerve qu'elles ſont plus petites & plus épaiſſes, aprés leſquelles naiſſent des fleurs approchantes de celles du petit Lizet ou Lyzeron, de couleur purpurine. Cette plante nous eſt apportée dans ſon entier des lieux voiſins de la mer, où elle ſe trouve abondamment. Elle eſt fort peu en uſage dans la Medecine, quoyqu'elle ſoit tres-bonne pour purger les eaux des hydropiques ; c'eſt pourquoy M. Brice Bauderon l'a mis fort à propos dans la compoſition de ſa poudre hydragogue, où elle n'a beſoin d'autre choix que d'être la plus nouvelle & la moins briſée que faire ſe pourra.

Outre la Soldanelle nous vendons encore une autre plante, que l'on appelle Pirole, ou Verdure d'Hiver.

Pyrole. La Pyrole ainſi appellée à cauſe que ſes feuïlles ſont en quelque maniere ſemblables à celles du Poirier d'où eſt venu ſon nom ; & Verdure d'Hyver à cauſe qu'elle conſerve ſa verdeur pendant l'hyver, malgré les injures de cette rude ſaiſon, eſt une plante aſſez commune en certains endroits, comme en Allemagne & autres pays froids. Et comme cette petite plante nous eſt aſſez rare, nos Herboriſtes, qui s'en ſont voulu rendre les maîtres, l'ont rendu commune en ſemant des pepins de poire, & auſſi-tôt que les feuïlles ſont ſorties de terre, ils les vendent pour la veritable Pyrola ; ce qui eſt aſſez difficile à connoître, par la grande & reſſemblance que les feuïlles du Pyrola ont avec les jeunes feuïlles du Poirier : mais pour éviter cet abus, on n'aura qu'à l'acheter d'honnêtes Marchands, mais ce qu'il y a de fâcheux, c'eſt qu'on ne la peut avoir que ſeche.

On pretend que la decoction de cette plante eſt un fort grand aſtringent, & qu'elle eſt fort propre pour la gueriſon des ulceres, ou autres maladies de pareille nature.

Le Pirola étant dans terre pouſſe pluſieurs petites tiges, au bout de chacune deſquelles il y a une petite feuille rondelette, d'un verd brun, du milieu ſort une tige à la ſomnité de laquelle il y pouſſe pluſieurs petites fleurs blanches d'une tres-bonne odeur, & toute la plante dans ſon entier n'a guere plus d'un pied ou un pied & demy de haut, & aime extremement les pays ſeptentrionnaux; c'eſt ce qui fait qu'autant qu'elle eſt commune dans les pays froids elle eſt rare dans les pays chauds.

CHAPITRE IX.

De l'Anil.

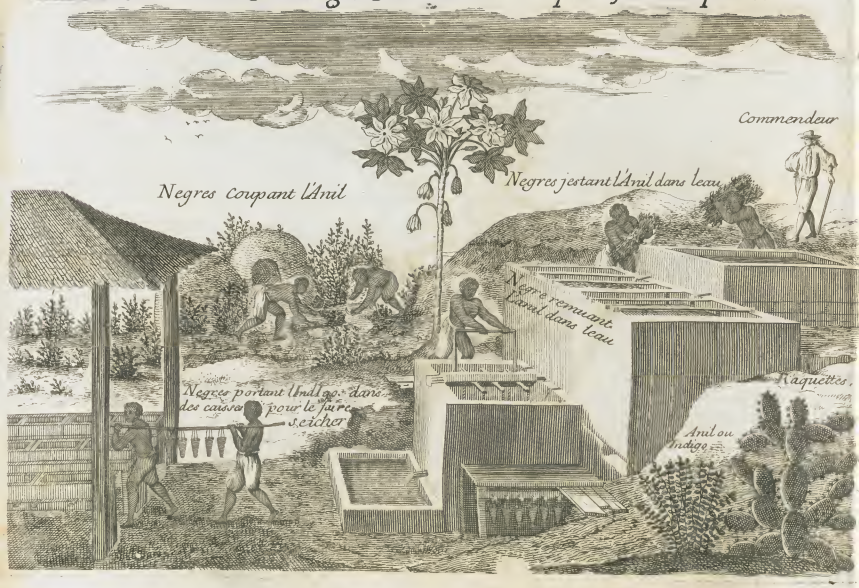
L'Anil eſt une petite plante qui a environ deux pieds de haut, garnie de feuilles rondes, d'un vert tirant ſur le brun par deſſus, & argenté par deſſous, & aſſez épaiſſes, aprés leſquelles naiſſent des fleurs ſemblables à celles des poids, d'une couleur rougeatre, d'où ſortent des gouſſes longues & recourbée en forme de foſſille, qui renferme une petite ſemence ſemblable à celle des raves d'une couleur d'olive.

Quand les Ameriquains veulent ſemer l'anil, ils commencent à nettoyer la terre, enſuite ils font des trous d'un pied de diſtance, & en chaque trou ils y jettent dix ou douze grains d'anil, qu'il couvre de tant ſoit peu de terre, & au bout de trois ou quatre jours cette petite graine ne manque pas de lever, ſur tout en temps de pluye, ſi-bien qu'au bout de ſix ſemaines ou deux mois au plus, cette plante eſt en état de couper & d'en tirer de l'Inde ou de l'Indigo, comme il ſe verra par la ſuite, & ſi on la laiſſe ſur terre en trois mois de temps elle donne ſa fleur & ſa graine; mais ce qui eſt à craindre pour cette plante,

c'eſt une eſpece de chenille que l'on a veu quelquefois dans S. Chriſtophe s'engendrer en une nuit, & ruiner toutes les belles eſperances des habitans. Ils y remedient en coupant promptement toute la plante & la mettant dans les cuves, ils y mélent même les chenilles, & ce qu'ils rendent ne laiſſe pas de ſervir. Les autres remedient à ce malheur en faiſant une grande ouverture entre ce qu'elles ont mangé, & le reſte où elles n'ont pas encore touché. Ce deſordre neanmoins ne s'eſt pas encore veu dans la Martinique.

CHAPITRE X.

De l'Inde & Indigo, & de la maniere qu'ils ſe fabriquent.



L'Inde eſt une fecule que l'on tire par le moyen de l'eau & de l'huile d'olive, des ſeules feüilles de l'anil, ce qui le differencie d'avec l'Indigo, qui eſt fait avec les feüilles & les menus branchages, comme il ſe verra cy-aprés.

L'Inde le plus parfait eſt celuy qui porte le ſurnom de Serquiſſe, à cauſe d'un Village nommé Sarqueſſe, qui eſt à quatre-vingt lieuës de Surate, & proche d'Amadabat. Il s'en fait auſſi aux environs de Biana d'Indoüa, & de Coſſa proche d'Agra. Il s'en fait encore dans le Royaume de Golconde; les Hollandois en apportent auſſi de Brampour, de Bengala, mais il eſt le moindre de tous.

Lorſque les Habitans des lieux cy-deſſus nommez, veulent tirer la fecule de l'anil,

l'Anil pour en faire de l'Inde, ils coupent cette petite herbe avec une faucille lorsque les feuilles commencent à se casser si-tôt que l'on leur touche, & aprés en avoir tiré les branchages ils mettent ces feuilles dans une quantité raisonnable d'eau, qui est dans un vaisseau nommé la trempoire, infuser pendant trente à trente-cinq heures; au bout de ce temps ils tournent le robinet, afin de faire aller cette eau, qui est chargée d'une teinture verte tirant sur le bleu, dans un autre vaisseau nommé la batterie, ensuite dequoy ils font battre cette eau pendant une heure & demie par quatre forts Indiens, avec des cueilleres de bois qui ont des manches de dix-huit à vingt pieds de long, qui sont posez sur quatre morceaux de fer qu'ils nomment chandeliers, & pour éviter d'employer à ce travail plusieurs hommes, ils se servent d'un gros rouleau de bois à six faces, des deux bouts duquel sortent deux pointes de fer posées sur deux moutons de même matiere; à deux des faces de dessous de ce rouleau sont attachez six sceaux en pyramides & percé par le bas, & un Indien remuë continuellement ce rouleau; ensorte que quand les sceaux se levent d'un côté les autres s'abaissent, en continuant toûjours de la même façon jusqu'à ce que cette eau soit chargée de beaucoup de mousse, alors ils y jettent dedans avec une plume tant soit peu d'huile d'olive, c'est à dire que sur une cuve qui rendra soixante-dix livres d'Inde, & tel que nous le vendons, il y peut entrer une livre d'huile, aussi-tôt que cette huile y a été jettée, cette mousse se separe en deux, au travers de laquelle on voit paroître quantité de petit grumeaux comme ceux qui se voyent au lait qui est tourné, alors on cesse de la battre pour la laisser reposer, & quand elle a été assez repofée, on débouche le tuyau de la batterie, afin d'en faire sortir l'eau qui est claire, & d'en pouvoir retirer la fecule, qui est au fond de la batterie en forme de bouë, ou de lie de vin, l'ayant retiré ils la mettent dans des chausses de draps, pour en tirer le peu d'eau qu'il pourroit y être resté, alors ils la portent dans des caisses d'un demy pouce de haut pour la faire secher, & étant seche est ce que nous appellons Inde, & ce nom a été donné à cette fecule, selon toutes les apparences, à cause qu'elle vient des Indes. Autrefois les Indiens faisoient l'Inde dans de certains étangs faits en forme de bassin, qu'ils accommodoient auparavant avec de la chaux, qui égaloient en dureté le marbre, & y prenoient bien moins de precautions qu'aujourd'huy, soit que l'on n'y fut pas si difficile, ou qu'ils fissent de leurs mieux.

On doit être desabusé de croire, ainsi que le marque Mathiole sur Dioscoride, qui dit qu'il y a deux sortes d'Inde, l'un qui croit de soy-même comme une écume de canne d'Indie quand elle germe; l'autre se fait des teintures, & est une écume rouge nageant sur les chaudieres, laquelle les Teinturiers ramassent & sechent, non plus qu'à quelques-autres balivernes qu'il rapporte sur ce sujet, pour dire que l'on doit choisir l'Inde Serquisse en morceaux plats, d'une épaisseur raisonnable, ny trop tendre ny trop dur, haut en couleur, c'est à dire d'un violet, foncé, leger & flottant sur l'eau, d'où luy est venu le nom d'Inde flottante, & qu'étant cassé il n'y paroisse point de petites taches blanches; qu'au contraire ils y paroissent de petites paillettes de couleur d'argent: finalement qu'il soit cuivreux, c'est à dire qu'en le frottant avec l'ongle, sa couleur blûë se change en rougeatre, & qu'il soit le moins rempli de menu qu'il sera possible. Inde flottante.

Nous n'avons point de marchandises plus sujettes à être falcifiées que l'Inde, lorsqu'il est à un haut prix, comme il est aujourd'huy; car si je voulois les rapporter tous icy, j'aurois assez dequoy en faire un cayer entier: ce que je n'ay pas jugé à propos, puisqu'il sera facile de distinguer celuy qui sera de la bonne

qualité avec celuy qui ne le ſera pas, par ce que j'en viens de dire.

Inde en marons ou Indigo d'Agra.

Outre l'Inde platte de Serquiſſe, nous avons encore l'Inde en marons, que nous appellons Indigo d'Agra, qui eſt preſque d'une auſſi bonne qualité que l'Inde Serquiſſe; mais comme ſa figure n'accommode pas tout le monde, c'eſt ce qui fait qu'il n'y a gueres que les Teinturiers qui s'en ſervent. Il nous vient encore quantité d'autres ſortes d'Inde, qui ne differe que ſuivant les lieux où il a été fabriquez; & ſuivant les precautions que ceux qui l'ont preparé y ont apporté, & ſuivant la jeuneſſe ou la vieilleſſe de l'herbe dont il a été fait; car l'Inde qui eſt fait des feuïlles de l'anil de la premiere cueillette eſt meilleur que celuy de la ſeconde: & la ſeconde eſt meilleur que la troiſiéme; car plus la feuïlle a été employée jeune plus l'Inde en eſt beau, étant d'un violet plus vif & plus brillant.

L'uſage de l'Inde eſt pour la teinture & pour les blanchiſſeuſes, qui s'en ſervent pour mettre dans leurs linges. Les Peintres s'en ſervent broyé avec du blanc pour peindre en bleu; car s'il étoit employé pur il deviendroit noir, & broyé avec du jaune pour en faire du vert. Quelques Confiſeurs & Apoticaires s'en ſervent, fort mal à propos, pour colorer du ſucre, pour le vendre enſuite pour Conſerve ou Sirop de violette, en y ajoûtant de la poudre d'iris: à quoy on pourra facilement remedier, en y mettant le prix & l'achetant d'honnêtes gens.

CHAPITRE XI.

De l'Indigo.

L'Indigo eſt auſſi une fecule tiré de l'anil, & qui ne differe de l'Inde, comme j'ay dit cy-devant, qu'en ce qu'il eſt fait de toute la plante, c'eſt à dire des tiges & des feuïlles. Si nous avons bien de ſortes d'Inde nous n'en avons pas moins d'Indigo; mais comme je ne pretends parler que de ceux qui ſont reçûs dans le negoce, je diray que le plus parfait eſt celuy qui porte le nom de Gatimalo, qui vient des Indes Orientales, lequel pour être de la bonne qualité il doit être leger, moyennement dur, bien cuivreux & flottant ſur l'eau; & en un mot, qui approche le plus des qualitez de l'Inde que faire ſe pourra.

Indigo Gatimalo.

La ſeconde ſorte d'Indigo eſt le Saint Domingue, qui ne differe du Gatimalo qu'en ce que la couleur n'en eſt pas ſi vive & n'eſt ſi cuivreux.

Indigo de S. Domingue.

Le troiſiéme eſt l'Indigo de la Jamaique, qui nous vient d'Angleterre.

Indigo de la Jamaique.

Le quatriéme eſt l'Indigo des Iſles, & tous ces Indigots ont plus ou moins de qualité, ſuivant qu'ils ſont plus ou moins purs; car ceux qui le fabriquent ont aſſez de malice pour y mélanger du ſable & de la terre, mais la fourberie ſera fort facile à connoître, en ce que l'Indigo qui eſt pur doit brûler comme de la cire, & l'Indigo ſe brûle, & la terre ou le ſable reſtent. M. Tavernier marque dans ſon Livre à la page 242. que la pouſſiere de l'Indigo eſt ſi ſubtile & ſi penetrante, que ceux qui le criblent ſont obligez d'être maſquez, & de boire de temps en temps du petit lait; & pour confirmer ſon dire, & pour faire voir la penetration de la pouſſiere de l'Indigo, il dit avoir mis pluſieurs fois un œuf le matin auprés des Cribleurs d'Indigo, & le ſoir quand il venoit à le caſſer le dedans étoit tout bleu.

Indigo des Iſles.

L'Indigo n'a autre uſage que pour la teinture.

CHAPITRE XII.

Du Paſtel.

NOus cultivons en France, ſurtout proche de Toulouſe, une plante qui eſt appellée des Latins *Iſatis*, & de nous Gueſde ou Paſtel. On tire de cette plante une marchandiſe qui a quelque rapport à l'Indigo, non pas de la maniere que l'on nous l'apporte, étant comme de la terre, mais à celle que l'on en pourroit faire ſi on preparoit les feüilles du Paſtel, comme on fait celle de l'Anil.

Ce Paſtel eſt une marchandiſe extremement peſante, & qui eſt comme de la terre, & dont ſe ſervent les Teinturiers. Pour faire ce Paſtel on coupe les feuïlles jeunes de la Gaude à la fin de Février ou au commencement de Mars, & enſuite on porte ces feuïlles dans des endroits pour les échauffer & conſommer en elles mêmes, en arroſans d'eau, les remuant deux fois la Semaine, & lorſque cette herbe eſt reduite en maniere de terre, & eſt devenuë ſeche, ils la rangent en un coing pour remettre les feuïlles de la même plante qui a repouſſé, & aprés l'avoir preparée de même que la premiere ils la mêlent avec, & en trois & quatriéme lieu ils recoupent les feuïlles qui ont encore repouſſé, ſi bien que depuis la fin de Février juſqu'à la fin de Septembre ils coupent le Paſtel quatre fois, c'eſt ce qui fait que le Paſtel eſt d'une ſi méchante qualité, & eſt ſi rempli de terre; car ſi on nous envoyoit du Paſtel fait de la premiere cuitte, il auroit plus de qualité que celuy où la coupe du mois de Septembre a été mélangée, tant parce que les feüilles en ſont plus dures, & qu'ils ſont remplis de ſable & de gravier, cauſé par les pluyes & des vends qu'ils endurent pendant cette ſaiſon.

Les Teinturiers qui conſomment cette marchandiſe en font ſecher l'écume,

Florée d'Inde. qui étant seche a assez de rapport en couleur à l'Inde, & qui est ce que nous vendons sous le nom de floré d'inde, & ce qui a donné occasion aux Auteurs qui n'avoient aucune connoissance dans la marchandise, de prendre cette écume pour veritable Inde, comme d'Alechamp & autres. On pourra voir par cette presente description, comme il sera peut-être possible de pouvoir tirer des jeunes feüilles, c'est à dire des premieres feüilles du Pastel, une fecule blûë semblable à l'Indigo. Outre le Pastel nous faisons venir de Picardie une plante dans son entier que les Teinturiers & Nous appellons Gaude ou herbe jaune, & des Latins *Herba Lutea* ou *Lutcola*.

Gaude ou herbe jaune

Nous faisons encore venir de Provence pour les Teinturiers, une autre sorte de plante dont les feuilles sont vertes, qui est ce que nous appellons Sereque, du mot Arabe Sereth. Cette plante est aussi appellée Herbe à jaunir, ou petit Genest, & des habitans des Isles de Canaries, dont la premiere est venuë Orisel.

Sereque ou Orisel.

Outre toutes ces plantes cy-dessus nommées, nous tirons de Portugal surtout d'un lieu ou Port de Mer, appellé Porto, une certaine marchandise qui n'est autre chose que des feuilles & des jeunes branches pilées, d'un arbre que nous appellons comme les Arabes Sumac, & des Latins *Rhus*, ce qui fait que nous l'appellons quelquefois par corruption Roux. Cette marchandise est fort en usage par les Teinturiers, Taneurs & Corroyeurs, pour teindre en vert.

Sumac de port en port.

Le meilleur Sumac pour Teindre, est celuy qui est verdatre & nouveau. On a donné à cette marchandise le nom de Port-en-Port, à cause du Port de Porto en Portugal, d'où la plus grande quantité nous est apporté.

Outre le grand usage que les Teinturiers font de ses feüilles pilées, on peut se servir de son fruit qui est par grappe, d'un assez beau rouge, d'un goût aigrelet, & fort agreable pour la guerison des cours de ventre, étant boüillie dans de l'eau avec de l'ecorce de grenade, comme d'un remede tres-sur & experimenté. Ces grappes égrenées & sechées, sont ce que nous appellons Semence ou Graine de Sumac, qui ont la même proprieté que celuy en grappe, à la reserve qu'ils n'agissent pas avec tant de force à cause de leur secheresse; & pour la guerison de cette maladie on ne se doit servir que du Sumac nouveau, en ce que dés qu'il a plus d'un an, son goût aigrelet & sa qualité astringente se perd.

Sumac rouge.

CHAPITRE XIII.

De l'Orseil d'Hollande, ou Torne-sol en Pate & en Pierre.

L'Orseil d'Hollande, suivant ce que j'en ay pû apprendre, est une Pâte faite avec le fruit d'une plante que les Botanistes appellent *Heliotiopiom, Tricoccom*, & de nous Torne-sol, qui croit en quantité en divers endroits de la Hollande, de la perelle, de la chaux, & de l'urine, & aprés avoir accommodé ces quatre Drogues ensemble, ils les mettent dans des petits barils d'environ trente livres. Ce Torne-sol ne vient guere jusqu'icy, en ce qu'il en vient de Lyon & d'Auvergne, qui est presque aussi bon. Ceux qui font le Torne-sol en pâte,

ne le vendent pas toûjours mols, mais en forme de petits pains quarrez, & aprés avoir été sechez, est ce que nous appellons Torne-sol en Pain ou en Pierre, & comme on peut mélanger dans cette pate étant nouvellement faite, ce que l'on veut, les Hollandois ou autres ne manquent pas d'y jetter dedans quantité de sable, tant pour en augmenter le poid que pour en faire bon marché, & c'est ce qui cause que le Torne-sol en pain & sec, est à meilleur compte que celuy qui est mols. Tone-sol en pain & en pierre.

Quoy qu'il en soit, je diray que le Torne-sol en Pierre doit être bien sec, d'un bleu tirant sur le violet, & qu'étant frotté sur un papier le rende bleu, étant beaucoup meilleur que celuy qui fait rouge.

Le Torne-sol en Pierre est aussi employé par les Teinturiers, les Cartiers, & autres qui s'en servent au lieu d'Inde

CHAPITRE XIV.

Du Torne-sol en drapeau.

LE Torne-sol en drapeau, ainsi appellé à cause que ce n'est que des chifons, à qui l'on a donné une teinture rouge avec les fruits d'*Heliotropium Tricoccum*, ou Torne-sol, & par le moyen de quelques acides on les fait devenir rouge de la maniere que nous les voyons. Ces chifons rouges sont fort en usage pour donner une couleur rouge au vin, lesquels pour ce sujet seront choisi veritables Hollande, les plus chargés de teinture, les plus secs, & les moins crasseux, & les moins moisi que faire ce pourra. On doit en délayer un petit morceau dans de l'eau, pour voir s'il ne fait point violet; car celuy qui teint en cette couleur n'est propre à rien.

Nous en faisons venir aussi quantité du côté de Galargue en Languedoc, où se fait presque tout celuy que nous vendons, tant parce que les campagnes d autour de Nismes & de Montpellier, produisent quantité de ce torne-sol, que parce que quand il a été bien fait, & qu'il teint les liqueurs aqueuses en rouge, il est aussi bon que celuy d'Hollande, mais comme celuy d'Hollande est ordinairement meilleur, c'est pour ce sujet que l'on le doit preferer à celuy de Galargue, ou autres endroits de Languedoc.

Il est à remarquer icy que le fruit de l'*Heliotropium Tricoccum*, fait un assez beau bleu; mais d'abord que l'on jette dessus le moindre acide il rougit, c'est pour ce sujet que quand on veut sçavoir s'il y a de l'acide dans quelque chose, on n'a qu'à y jetter de cette teinture, ou frotter l'acide sur ce qui aura été teint avec le suc de ces fruits.

De l'Orseille de Lyon.

L'Orseille de Lyon est une pâte composée de perelle, de chaux vive & d'urine. Quelques-uns y mettent une teinture de bois de bresil, afin de luy donner un plus bel œil, & la faire d'un rouge plus foncé.

Cette Orseille se fait en quantité devers Lyon & même en Auvergne, il doit être bien foncé, & qu'étant frotté sur du papier la couleur en soit vive.

Son usage est pour les Teinturiers pour orsillé leurs Ouvrages, & l'Orseille n'est permise qu'aux Teinturiers du petit teint.

CHAPITRE XV.

Du Tabac.

LE Tabac, ainſi appellé à cauſe qu'il s'en trouve quantité dans l'Iſle Tabaco, & à qui quelques-uns ont donné le nom de Nicotiane, à cauſe de M. Jean Nicot Ambaſſadeur de France en Portugal, qui en a apporté le premier en France à la Reine, ce qui luy a fait donner auſſi le nom d'Herbe à la Reine. Elle eſt appellée auſſi Bugloſe entartique, à cauſe que cette herbe croît en grande abondance dans les Iſles ; & Herbe Sainte, à cauſe de ſes grandes proprietez : & finalement Petun, qui eſt le nom que les Indiens luy ont donné, & qui eſt ſon premier & veritable nom.

La Plante du Petun ou Tabac, eſt preſentement fort commune en France, y ayant peu de jardins où il ne s'en trouve. Je ne m'arréteray point à vouloir décrire ce que c'eſt que cette plante, y ayant quantité d'Auteurs qui en traitent, auſſi-bien que de ſes hautes proprietez, que chacun eſtime être plus ou moins

grande, ſuivant que cette marchandiſe luy plaît, & eſt à ſon goût.

Si la vente du tabac nous étoit encore libre comme il y a une quinzaine d'année j'en aurois parlé plus au long; mais comme il ne nous eſt permis que de vendre de celuy que nous ſommes obligez d'acheter au bureau à ce deſtinez; c'eſt pour ce ſujet que je ne parleray que de ces differens noms.

Nous achettons des Fermiers du Tabac, de deux ſortes de Tabac: ſçavoir, en corde & en poudre. Celuy en corde eſt diſtingué ſous pluſieurs noms; ſçavoir, ſous celuy de tabac de Breſil, qui eſt un tabac noir de la groſſeur du doigt: le ſecond eſt celuy à l'andoüille, qui eſt un Tabac en feüille ſeche & rougeatre; de la groſſeur d'une groſſe canne, ou d'une moyenne andoüille, d'où eſt venu ſon ſurnom. Il y a encore un autre Tabac à l'andoüille qui vient d'Hollande: Le troiſiéme eſt le petit briquet ou Tabac de Dieppe, qui eſt auſſi en corde noire, de la groſſeur du petit doigt d'un enfant, ou environ. Il y a de plus le Briquet d'Hollande, & de quantité d'autres ſortes de Tabac, comme ceux de Virginie, de Verine, de S. Domingue, & autres.

A l'égard des Tabacs en poudre, parfumez ou non parfumez, il y en a de tant de ſortes qu'il me ſeroit impoſſible de les tous expliquer; c'eſt pourquoy je n'en diray rien, me contentant de raporter ce que le Pere R. P. du Tertre en a écrit, qui eſt que les habitans des Iſles cultivent communement quatre ſortes de Petun. Sçavoir, le Petun Verd, le Petun à Langue, le Petun d'Amazonne, & le Petun Verine, ou Petun muſque. Les Sauvages appellent toutes ces eſpeces de Petuns, ſans aucune diſtinction Yoly. Le Petun Verd eſt le plus beau & de plus belle apparence. Ses feuïlles ont un bon pied de large & deux de long, mais pour l'ordinaire il déchet beaucoup à la pente, & n'eſt jamais de grand rapport. Le Petun à la langue, appellé ainſi, à cauſe que ſa feuïlle étant longue de deux pieds, & large d'une paume, ſemble avoir la forme d'une langue, & eſt d'un tres-grand rapport, & ne déchoit nullement à la pente. Ces deux premiers ſont ceux de qui l'on fait le plus commun débit. Le Petun de Verine eſt plus petit que les deux precedens. Ses feuïlles ſont un peu plus rudes, plus ridée, & plus pointuë par le bout que celle des autres. Il rapporte le moins de tous, & déchoit le plus à la pente, mais il eſt le plus eſtimé & le plus cher; parce que non ſeulement ſa feuïlle ſent le muſc, mais même la fumée, quand on la brûle, en eſt tres-agreable, où celle des autres eſt tout à fait inſupportables à la pluſpart du monde. On a remarqué de plus, qu'une ſeule plante de ce Petun communique ſa qualité à quatre autres, les fait paſſer pour Petun de Verine, c'eſt ce qui ſe pratique communement dans les Iſles, autrement on n'y trouveroit pas ſon compte. Pour le Petun des Amazones il eſt plus legers que tous les autres. Sa feuïlle eſt arondie par le bout, & non en pointe comme les autres, & les petites côtes & nerveures qui ſont des deux côtez de la feuïlle, ne biaiſent pas vers la pointe, mais elles la traverſent au droit fil. Ce Petun eſt de tres-grand rapport, mais étant nouveau fait, il eſt malfaiſant, fade au goût, & fait vomir ſur le champ ceux qui en prennent, mais à meſure qu'il vieillit cela le corrige, & il devient tres-excellent au bout de deux ans.

Or quoyque la maniere de cultiver & de faire le Petun, ſoit commune aux habitans des Iſles, elle ne l'eſt pas à pluſieurs perſonnes curieuſes de l'Europe, pour la ſatisfaction de laquelle je la décriray le plus ſuccinctement qu'il me ſera poſſible.

On ſeme premierement la graine que l'on mêle avec cinq ou ſix fois autant de cendre que de graine, afin de la ſemer plus claire ſi-tôt qu'elle commence à

lever. On la couvre tous les matins de branchage pour la guarentir des ardeurs du Soleil, qui la brûleroit entierement pendant le temps qu'elle eſt à atteindre ſa perfection convenable pour la replanter. On prepare le jardin où l'on doit faire ſa levée, c'eſt à dire ſa recolte, en defrichant, coupant, & brûlant les bois qui ſont ſur la terre, ce qui n'eſt pas un petit travail. Où bien ſi on veut faire ſa levée dans une terre déja découverte, on la purge, & on la netoye entierement de toutes ſortes d'herbes.

Le Jardin étant bien preparé on leve la plante en un temps de pluye, afin qu'elle reprenne avec plus de facilité, puis on les plante toutes à la ligne. L'ordre que l'on tient en les plantant eſt telle qu'il faut qu'il y aye trois pieds de diſtance entre deux plantes, & autant entre deux rangs; de ſorte qu'un jardin de cent pas en quarré doit tenir dix mille plantes de Petun: chaque perſonnes doit tout au moins entretenir & cultiver trois milles plantes de Petun, & avec cela cultiver ſes vivres; ce qui luy peut apporter environ mil ou quinze cent de Petun; étant planté il faut avoir ſoin de tems en tems d'empêcher qu'il n'y croiſſent point de mauvaiſes herbes; lorſque la plante eſt prette à fleurir on l'arrête tout court, la coupant à hauteur du genoüil, puis on ôte les feüilles d'enbas qui traînent à terre, & on ne laiſſe que dix ou douze feüilles de Petun ſur la tige, laquelle on émonde ſoigneuſement tous les huit jours, de tous les rejettons qu'elle pouſſe au tour des feuilles; deſorte que ces dix ou douze feüilles ſe nourriſſent merveilleuſement, & viennent épaiſſes comme un cuir; pour voir s'il eſt meur on plie la feüille, laquelle ſi elle ſe caſſe en la pliant il eſt temps de la couper, étant coupée on la laiſſe fanner ſur la terre, aprés on l'attache avec de certaines liaſſe de Mahot, qu'on enfile dans de petites verges; deſorte que les plantes ne ſe touchent point, & on les laiſſe ſecher à l'air, quinze jours ou trois ſemaines; cela fait on arrache toutes les feüilles de la tige, puis on tire la côte qui eſt au milieu de la feüille, & l'ayant un peu arroſée d'eau de mer, on la tord en corde & puis on la met en rouleaux.

On tire du Tabac par le moyen de la diſtillation & du phelgme de vitriol, une liqueur qui eſt fort vomitive, & propre pour guerir des dartres & la galle, en s'en frottant legerement. Le même Tabac mis dans une cornuë, on en retire une huile noire & puante, qui a à peu prés les mêmes qualitez. On tire auſſi du Tabac un Sel qui eſt fort ſudorifique, pris depuis quatre grains juſqu'à dix dans une liqueur convenable.

Liqueur, huile noire & ſel de Tobac.

Il y a quantité d'autres ſortes de feüilles que nous pourrions vendre ſi nous en avions, comme le Betel, ou Tembul, qui eſt les feüilles d'une plante rampante, & de laquelle les Indiens font une eſpece de dragée avec de l'Areca, & des huitres brûlées. Le Coca qui eſt les feüilles d'un petit arbriſſeau aſſez ſemblables à celles du myrthe, dont les Occidentaux ſe ſervent de la même maniere que les Orientaux, font du Betel, & les Europeans du Tabac. Les habitans du Perou ſe ſervent des feüilles du Coca en deux differentes manieres. La premiere en en compoſant des dragée avec des huitres brûlées, pour ſe garantir de la faim & de la ſoif pendant la journée. La ſeconde, en les mélangeant avec les feüilles du Tabac, pour rendre les gens fous, & leur faire faire mille extravagances.

Betel.

Coca.

L'Alcana ou Cyprus, qui ſont les feüilles d'un arbriſſeau qui croit en quantité dans l'Egypte & dans le Levant, & qui ſert aux Indiens à ſe peindre les ongles & le cheveux en jaune, detrempé dans de l'eau; & pour ſe le peindre en rouge, dans du vinaigre, ſuc de citron, eau d'alun ou autres acides.

Alcanna.

Des

Des bayes de l'Alcana ou Cyprus, les Egyptiens en tirent une huile qui eſt appellée huile de Cyprus, qui eſt tres odorante, & fort propre pour adoucir les nerfs. Huile de Cyprus.

Pluſieurs perſonnes m'ont aſſuré que l'Alcana ou Cyprus des Egyptiens, eſt ce que les Botaniſtes appellent *Ligustrum Ægyptiacum*, & nous Troeſne d'Egypte, ainſi de beaucoup d'autres. Il eſt icy à remarquer qu'il y a quantité d'autres ſortes d'herbes que nous ne vendons point, à cauſe que nous avons des Herboriſtes qui en font métier & marchandiſe; ce que les Droguiſtes des autres villes de France ſont obligez de vendre, n'ayant point dans leurs Villes de ces vendeurs d'herbes, ce qui n'eſt pas une petite peine aux Apoticaires qui ſont quelquefois obligé de faire trois ou quatre lieuës pour avoir une poignée d'herbe recente; mais en recompenſe les connoiſſent mieux que ceux de Paris, qui ſe fient à des Herboriſtes qui leurs donnent ſouvent l'une pour l'autre.

Outre toutes les feüilles & tout ce que l'on en peut tirer, dont j'ay parlé cy-devant, nous vendons de plus une petite graine d'un rouge foncé, de la groſſeur d'une tête d'épingle, qui ſe trouve ſur la racine de la grande Pimpernelle, dont ſe ſervent les Teinturiers ſous le nom de Cochenille de graine, ou Silveſtre. A l'égard de la plante elle eſt ſi commune que je n'ay pas jugé à propos de la faire graver. Cochenille Silveſtre.

Cette Cochenille doit être nouvelle, ſeche, groſſe, la plus haute en couleur, & la moins ſale que faire ſe pourra.

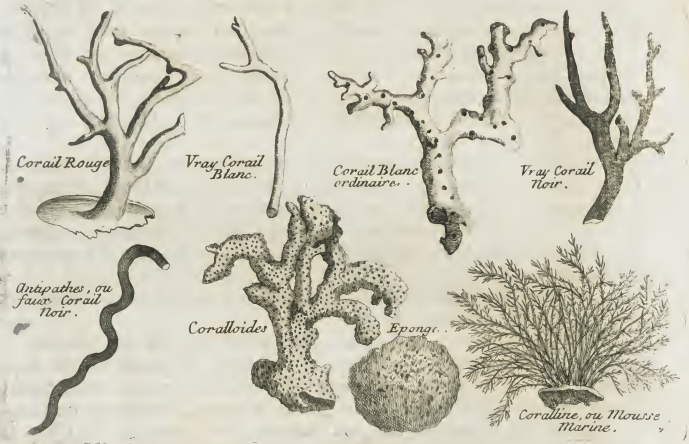
Les Plantes de France qui ſont compriſes au nombre des Drogues ſont le Scordium ou Chamaras, le Calamante de montagne, le Chamedris ou Germandré, le Chamæpythis, ou Jue muſquez, le Pratium Album, ou Marube blanc, l'Auronne mâle & femelle, l'Abſinthe grande & petite, l'Aſplenium ou Cæterac, la Betoine, la Cariophylata, ou Benoiſte, la Camomille, la Clematis Daphnoides, ou la Pervanche, la Cuſcute, la Cinogloſe, ou Langue de Chien, l'Eupatoire, l'Hermaria, ou Turquette, le Millepertuis, la grande & petite Centaurée, le Melilot, l'Armoiſe, ou Herbe de S. Jean, la Manthe, la Meliſſe, le Baſilic, l'Origan, le Pouliot, la Sariete, l'hiſſope, la Scabieuſe, le Serpolet; ainſi de quantité d'autres ſortes d'herbes, dont je n'en diray rien, par la raiſon que tous les Auteurs qui ont Traité des Plantes, en ont aſſez amplement parlé, où je renvoye le Lecteur.

Si nous ne vendons pas à Paris de ces ſortes de Plantes, à cauſe des Herboriſtes, nous en vendons les Sels fixes, eſſentiels & volatils, entre-autres ceux de Chardon benit, d'abſinthe, d'Armoiſe, de petite Centaure, de Meliſſe, de Sauge, de Romarin, de Chicorée, d'Oſeille, de Féve, & de quantité d'autres ſortes. Et un mot, il nous eſt permis de vendre tous les ſels que l'on peut tirer des plantes, comme étant un fait de Chimie.

A l'égard de leurs choix le meilleur que j'en puis donner, c'eſt de les acheter d'honnêtes gens, incapables de donner l'un pour l'autre, & d'y mettre le prix, étant impoſſible d'établir ces ſels à des prix ſi modiques, qu'il y en a qui vendent moins la livre, que d'honnêtes gens auroient peine d'en donner une once. Ce qu'ils font par le moyen du Salpêtre qu'ils mettent dedans, ou par le moyen du Sel Policreſte qu'ils reduiſent en poudre, & enſuite qu'ils mettent dans pluſieurs Bouteilles, à qui ils adaptent pluſieurs noms, & qui neanmoins ſont la même choſe, à quoy il faut bien prendre garde pour ceux qui ſeront contrefaits avec le Salpêtre, ils ſeront facile à connoître, en ce qu'il n'y a qu'à les mettre ſur un charbon allumé, s'il petille c'eſt une marque qu'ils ſont mélangez de Salpêtre, & s'il ne petillent pas, c'eſt une marque qu'ils ſont ſans addition.

CHAPITRE XVI.

Du Corail.



LE Corail, ſuivant M. de Tornefort, eſt une plante qui naît dans le fond de la mer. Elle n'a point de feüille, & l'on ne connoît n'y ſa fleur ny ſa graine ; cependant elle eſt attachée aux rochers par une maniere de racine ; elle eſt couverte d'une écorce parſemée de pores étoilez qui deſcendent juſqu'au bas, elle eſt diviſée en branches, on y découvre des rayes qui ſemblent indiquer ſes fibres. Enfin elle ſe multiplie inconteſtablement par ſa ſemence. Tout cela favoriſe le ſentiment de ceux qui mettent le Corail au nombre des plantes. On convient aujourd'huy qu'elle eſt dure dans la mer. La moleſſe de ſon écorce, qui eſt d'ailleurs gliſſante & preſque huileuſe, a peut-être trompé ceux qui ont écrit que toute la plante étoit molle. Cette écorce eſt une croute tartareuſe, rouge ſur le Corail rouge, & blanche ſur le Corail blanc. Les extremitez des branches du Corail ſont molles, auſſi arondies en petites boules groſſe comme une groſeille rouge, diviſez ordinairement en ſix cellules, remplie d'une humeur blanche comme le lait, que rendent les eſpeces de Titimale : elle eſt graſſe, acre, & aſtringente. L'on y découvre le goût du poivre mêlé de celuy de la chataigne, mais c'eſt lorſqu'elles ſont encore molles & fraîches. On ne trouve que de l'aſtriction dans les ſeches. On appelle ordinairement ces petites boules les Fleurs de Corail, mais on auroit plus de raiſon de les nommer les Capſules de cette plante ; car les Auteurs modernes ont remarqué que le ſuc blanc qu'elles répandent, produit des plantes de Corail ſur quelques corps qu'il tombe, & ſans parler du Corail que l'on montre à Pize, qui eſt attaché naturellement ſur un crane humain. J'en ay une piece aſſez conſiderable, qui a pris naiſſance ſur un plat de fayence caſſé.

Il n'y a proprement que trois especes de Corail qui soient en usage dans la medecine : Sçavoir, le Corail rouge, le vray Corail blanc ordinaire, il faut rapporter au rouge celuy qui est de couleur de rose, ou couleur de chair. Le vray Corail blanc, qui ne differe du rouge que par la couleur, est le plus rare & le plus cher. On employe ordinairement pour le blanc. Cette espece que Jean Bauhin appelle *Coralium album officinarum occultatum*, à cause qu'elle est percée de differends trous comme les especes du Madepore. Le Corail noir, que l'on appelle antipathes, n'est d'aucun usage. Il paroit même d'une nature differente de celles des autres.

On pêche le Corail dans la Mediteranée, sur les Côtes de Provence, proche Toulon, au Cap de Creus, entre Colioure & Roses, sur les Côtes de Catalogne dans le détroit, qui se trouve entre la Sicile & l'Italie, vers le Bastion de France, & en quelques-autres endroits, comme aux Côtes de Sardaigne, à l'Isle de Corse & de Majorque, ainsi du reste.

La peschе du Corail, suivant M. Tavernier, se fait depuis le commencement d'Avril jusqu'à la fin de Juillet. Et on y employe d'ordinaire deux cens barques, quelques années plus & quelques années moins. On les bâtit le long de la Riviere de Gennes, & elles sont fort legeres ; elles portent grands voiles pour aller plus vîtes, n'y en ayant point sur la Mediteranée qui en portent tant, & ne se trouvant point de Galeres qui les puissent atteindre. Il y a sept hommes sur chaque barque, avec un petit garçon pour les servir. On ne fait cette peschе que depuis vingt-cinq milles jusqu'à quarante milles de la terre, où ils croyent qu'il y a des roches, & ne s'avancent pas davantage en mer de peur des Corsaires, qu'il évitent quand ils les rencontrent à force de voiles.

Comme le Corail croit sous des roches creuses où la mer est profonde, c'est icy l'artifice dont on se sert pour l'avoir. Les Pescheurs attachent deux chevrons en croix, & mettent un gros morceau de plomb au milieu pour les faire aller au fond, puis ils attachent du chanvre touffu autour des chevrons, qu'ils tortillent negligemment, gros comme le pouce, & attachent ce bois à deux cordes, dont l'une pend à la proüe & l'autre à la poupe de la barque, ensuite ils laissent aller ce bois au courant le long de ces roches, & ce chanvre s'entortillant au tour du Corail, il est besoin de quelquefois de cinq à six bâteaux pour retirer les chevrons, & en faisant cette grande force si un des cables vient à se rompre tous ces rameurs sont en danger de ce perdre. C'est un métier de grand risque, & en arrachant ainsi de force le Corail, il en tombe dans la mer auant qu'ils en tirent, & le fond étant d'ordinaire plein de vase, ce Corail s'y ronge de jour en jour, comme nos fruits sur la terre sont rongez de vers ; desorte que plûtôt il le tirent de la vase moins il est gaté.

De tous les Coraux il n'y a guere que le rouge qui soit en usage, tant pour employer en medecine que pour divers autres ouvrages où il est requis, & de tous les Peuples qui estiment le Corail, ce sont les Japonois & autres Nations Ils n'estiment que le Corail rouge, lequel pour être de la qualité requise doit être gros, uni, luisant, en belles branches, & d'un tres-beau rouge, & rejetter celuy qui est en petits fragmens, dont la superficie est couverte d'une matiere tartareuse, ou autres corps étrangers. Neanmoins je diray que lorsque c'est pour reduire en poudre, il n'importe qu'il soit en petits morceaux, pourveu qu'il soit de la qualité cy-dessus.

On tire du Corail rouge par le moyen des acides, une teinture que l'on fait cuire ensuite en consistance de Sirop, qui est ce que quelques-uns appellent mal

Fausse teinture de Corail.

à propos, teinture ou sirop de Corail, & à qui ils attribuent de grandes proprietez, ce qui est assez éloigné de la raison, en ce que la veritable teinture de Corail, doit être fait sans la participation d'aucun acide, & doit être tirée avec le beurre roussi, ou la cire blanche fonduë, & la teinture doit être retirée de ses graisses par le moyen de l'esprit de vin, & ensuite évaporée & reduite en consistance. Cette teinture est un admirable remede pour fortifier le cœur, & pour purifier la masse du sang; mais la grande difficulté qu'il y a, & le peu que l'on en tire, fait que je ne conseille à personne de s'y amuser.

Vraye teinture de Corail.

Magister & Sel de Corail.

On tire du Corail rouge par le moyen du vinaigre distillé, un magister & un sel qui a assez d'usage à cause de ses grandes proprietez. Enfin on tire du Corail quantité d'autres preparations, que je crois assez inutile, comme l'essence, l'esprit & autres, dont quantité d'Auteurs font mention, & qui sont plus ou moins estimez, suivant les mains des Charlattans d'où ils sortent, aussi-bien que quantité de diverses preparations de perles, ainsi le meilleur usage & la meilleur preparation que l'on peut faire du Corail, c'est de le broyer sur un porphire, ou sur une écaille de mer, & étant reduit en poudre impalpable, en former des petits trochisques, qui est ce que nous appellons Corail preparé, & duquel on se peut servir comme d'un tres-bon Alkali, & peut-être employé dans toutes les compositons où il est requis.

Corail preparé.

Pour ce qui est du Corail blanc il a si peu d'usage en medecine, que cela ne merite pas la peine d'en parler. Neanmoins comme il a quelque usage on le doit choisir bien blanc, gros, uni, le moins porreux & crasseux qu'il sera possible. Quelques-uns tirent & preparent le corail blanc comme le rouge, & s'en servent aux mêmes usages.

CHAPITRE XVII.

Du Corail noir.

A L'égard du Corail noir, le veritable est si rare qu'il est comme presque impossible d'en pouvoir trouver; car tout celuy que nous voyons n'est qu'une maniere de plante petrifié dans la mer, que quelques-uns ont nommé Antipathes, qui differe en tout du veritable Corail, en ce qu'il est leger, uni, luisant, & d'un tres beau noir de geest, & qui ressemble plûtôt à de la corne qu'à du Corail, ce qui ne se rencontre pas au veritable Corail noir, en ce qu'il est pesant, d'un noir rougeatre & fort brutte, & quelque diligence que j'aye fait, il m'a été impossible d'en avoir qu'un petit morceau de la grosseur du bout du doigt, & de l'Antipathe, ou Corail noir ordinaire, j'en ay recouvert un morceau d'environ deux pieds de long, dont cy-dessus est la figure qui a été peschè au bastion de France, & apporté en France par M. de Sene interessé à la peschè du Corail.

Antipathes

Pour ce qui est du Coraloides, ce n'est que du Corail blanc qui n'a pas reçû sa perfection, ainsi il n'est d'aucun usage, & ne sert que pour vendre à la place du Corail blanc, ce qui sera facile à connoître, en ce que les Coraloides sont gros, leger, & à moitie formé.

Coraloides

CHAPITRE XVIII.

De la Coraline.

LA Coraline, Mouſſe marine, ou Bryon, eſt une plante qui vient dans la mer attachée aux roches, ou aux coquilles. On la conte ordinairement parmy les eſpeces de mouſſe de mer. Il s'en trouve de pluſieurs eſpeces, mais celle que l'on employe dans la medecine, & que l'on nous apporte du Baſtion de France, & autres endroits de la mediteranée, eſt la ſeule qui ſoit en uſage. C. Bauhin l'appelle *Muſcus Coraloides Squammulis loricatus pin pa.* 364. Tab. icon pag. 813.

Cette Mouſſe ou Coraline, a quelque peu d'uſage dans la medecine, en ce que l'on pretend qu'elle a la proprieté de faire mourir les vers.

A l'égard de ſon choix elle doit être verdatre, & la moins remplie de menu que faire ſe pourra.

CHAPITRE XIX.

Des Eponges.

LEs Eponges ſont une eſpece de Fungus, ou Champignon marin, qui ſe trouve attaché aux Rochers qui ſont dans la mer.

Je ne m'arréteray point à rapporter icy ce que quantité d'Auteurs diſent touchant les Eponges, les uns diſant qu'il y en a de mâles & de femelles, & qu'ils ne ſont n'y Plantes ny Animaux, mais que c'eſt un Zoophyte, c'eſt à dire qu'elles tiennent des Animaux & des Plantes, pour dire que nous vendons de deux ſortes d'Eponges: ſçavoir les fines, qui ſont celles à qui les Anciens ont donné le nom de mâle, & aux groſſes celuy de femelle. La pluſpart des Eponges que nous vendons, viennent de la Mediteranée, & il y a une certaine Iſle dans l'Aſie qui nous fournit une fort grande quantité d'Eponges. Cette Iſle s'appelle Icarie, ou Nicarie, là où les garçons ne ſe marient point que l'on ne voye qu'ils ſçache ramaſſer des Eponges du fond ou du milieu de la mer; & pour cet effet, quand quelqu'un veut marier ſa fille une troupe de Garçons ſe dépoüillent nuds, & ſe jettent en mer; & celuy qui dure le plus dans l'eau, & qui rapporte plus d'Eponge, eſt celuy qui épouſe la fille, dautant qu'ils payent leurs tribut au Grand Seigneur en Eponges.

Les Eponges les plus eſtimées ſont les fines, qui pour être parfaites doivent être blondes, fines, legeres, que les trous en ſoient petits & ſerrez, les plus groſſes & les moins remplies de pierres qu'il ſe pourra. A l'égard des groſſes Eponges, plus elles approchent des qualitez des fines, plus elles ſont eſtimées.

L'uſage des Eponges eſt ſi connus, qu'il m'eſt inutille d'en faire aucune deſcription. On ſe ſert des Eponges fines, aprés avoir été coupées par tranches, & miſe dans la cire blanche fonduë, & preſſé dans une preſſe pour mettre dans les playes, afin de la faire agrandir. Ces Eponges ainſi accommodées, eſt ce que nous vendons aux Chirurgiens, & autres perſonnes, ſous le nom d'éponges preparées. Eponges preparées.

On calcine les Eponges, & la poudre que l'on en tire eſt fort propre pour nettoyer les dents. On trouve dans les groſſes Eponges de certaines pierrettes, & autres corps étrangers, à qui l'on attribuë étant pulveriſé, la proprieté de guerir la gravelle. Eponges calcinées.

Quelques-uns ont donné à ces pierres le nom de Cyſtheolithre, il y a quelques Auteurs qui aſſurent que les pierres d'éponges qui ſe rencontrent en forme d'amandes, étant broyées & priſes dans quelques liqueurs convenables, ſont propre pour faire mourir les vers des petits enfans. A l'égard du choix de ſes pierres, elles en ont point d'autres que d'être veritables, & il n'y a que ceux qui les ont tirées des éponges qui en puiſſent répondre. Pierres d'Eponges.

CHAPITRE XX.

Des Scilles.

LEs Scilles ſont des Oignons qui nous ſont apportés d'Eſpagne ; où ils croiſſent en abondance, principalement des rivages de la mer ; il en vient auſſi quantité en Normandie, ſur tout auprés de Quilbœuf à dix-huit lieuës par de-là Roüen.

Ces Oignons ſont de differentes groſſeurs & couleurs, mais ceux que nous voyons ordinairement ſont les Scilles rouges, que les anciens ont nommé femelle. Pour les blanches ils leurs ont donné le nom de mâle, mais nous n'en voyons que tres-peu.

Ces Oignons étant en terre pouſſent des feüilles larges, vertes & longues, & des fleurs en forme d'étoile d'une couleur blanche.

On choiſira les Scilles nouvelles, peſantes, fermes, bien nourries, & prendre garde qu'elles ne ſoient pourries du côté de la tête, à quoy elles ſon fort ſujettes. On ſe ſert des Scilles dans la Pharmacie pour faire du vinaigre & miel, ſurnommée Scillitic, & pour faire des Trochiſques, qui ſont la premiere drogue de la Theriaque, & pour quelques Onguents ou Emplâtres, comme l'*Althea* & le *Diachylum magnum* & autres. Pluſieurs perſonnes m'ont aſſuré que les Scilles qui ſe trouvent & que j'ay veu en Normandie, ſont ce que les Botaniſtes appellent *Pancratium*, ce que je ne veut aſſurer pour n'en être pas certain:

Pancratium

On eſtime les Scilles, principalement le cœur, être un poiſon, c'eſt pourquoy quand on veut s'en ſervir on les fend en deux, & on en rejette les feüilles ſeches, & le cœur, & le milieu on l'expoſe à l'air, & quand elles ſont ſeches on en fait le

vinaigre & le miel ; & pour la Theriaque on en fait de même, mais au lieu de les expoſer à l'air on les couvre de pâte, & on les fait cuire au four, ſurtout quand c'eſt pour en faire des trochiſque, ainſi qu'il eſt décrit dans pluſieurs Pharmacopée. Les Scilles ſont extremement ameres, & leurs ſucs fort viſqueux.

CHAPITRE XXI.

De la Soude.

LA Soude eſt un Sel gris que l'on nous envoye d'Alican, & de Cartagéne en Eſpagne, en pierre de differentes groſſeurs.

La Soude ſe fait d'une plante qui croit le long de la mer, que les Botaniſtes appellent Kali, & des Ouvriers qui la brûlent la Marie. Cette plante pouſſe une tige de la hauteur d'un pied & demy ou environ, garnie de petites feüilles étroites, ainſi que deſſus eſt la figure. On ſeme cette herbe, & lorſqu'elle eſt parvenuë à ſa juſte grandeur, on la coupe & on la feine comme on fait icy le foin.

Lorſqu'elle eſt ſeche les Eſpagnols font de grands trous dans terre en forme de carriere, enſuite dequoy ils jettent dedans une botte de cette herbe ſeche à qui ils ont mis le feu, & aprés l'avoir jettée dans le trou ils en jettent d'autres par deſſus, & lorſqu'elles ſont bien allumées ils rempliſſent les trous de ſes bottes d'herbes, & aprés l'avoir rempli ils le bouchent, & ayant laiſſé le tout enſemble pendant une eſpace de temps, tant pour le bien reduire en cendre que pour luy faire prendre corps, & la reduire en pierre de la maniere que nous la voyons, & aprés avoir debouché le trou, ils trouvent cette herbe brûlée & en pierre dure qu'ils ſont obligez de caſſer, & de monter de la même maniere que l'on tire les pierres des carrieres.

Soude d'Alican, & ſes differends noms.

Nous vendons à Paris de quatre ſortes de Soudes, à qui les anciens ont donné le nom de Salicore, ou Salicote, ou d'Alun Catin, dont la premiere & la plus eſtimée eſt la Soude d'Alican, laquelle pour être de la qualité requiſe, doit être ſeche & ſonante, d'un gris bluatre au deſſus & au dedans, garnie de petits trous faite en forme d'œil de perdrix, & qu'en crachant deſſus & porté au nez, elle ne ſente point un goût de mer ou de marecage. On prendra garde auſſi que les pierres ne ſoient point entourées d'une croute verdâtre, ny remplie de pierre, en ce que cette premiere defectuoſité tache & gâte entierement le linge; & la ſeconde luy augmente ſon poids, & tache auſſi le linge ſuivant les pierres qui ſe ſont trouvées dedans, principalement quand c'eſt de la brique. On prendra garde auſſi que les balles n'en aye point été ouvertes, en ce qu'il y en a qui retirent les bonnes pierres & en mettent de méchante. On preferera celle qui eſt en petite pierre, de la groſſeur des cailloux, à qui pour ce ſujet on a donné le nom Cailloti, en ce qu'elle eſt ordinairement bonne, & qu'il y a beaucoup moins de riſque qu'à celle qui eſt en groſſe pierre, ou à celle qui n'eſt que du menu.

La Soude d'Alican eſt fort en uſage par les Verriers, pour en faire le verre, en étant la baze auſſi-bien que des émaux clairs, ainſi qu'il ſe verra cy-aprés.

Les Savoniers s'en ſervent auſſi beaucoup, pour en tirer le ſel qu'ils font entrer dans la compoſition du ſavon blanc & marbré; mais la plus grande quantité de Soude qui vient d'Eſpagne, ſe conſomme à Paris ou aux villages circonvoiſins, pour vendre aux Blanchiſſeuſes qui s'en ſervent pour blanchir le linge.

Sel Alkali.

On tire de la Soude par le moyen de l'eau commune, un ſel blanc, qui eſt ce que l'on appelle Sel de Kali ou Alkali, qui veut autant dire que ſel de Soude, en ce que Al eſt un mot Arabe, qui ſignifie Sel, & Kali, Soude. On remarquera icy qu'il n'y a que ce ſel qui porte le nom de ſel Alkali, quoyque le ſel fixe de toutes les plantes peuvent être appellé ſels Alkali, avec cette difference, que l'on doit ajoûter au bout le nom de la Mante, comme par exemple le ſel Alkali, d'Abſinthe, de Centauré, & autres ſemblables. Ainſi les Marchands à qui on demandera du Sel Alkali, ne doivent donner autre choſe que le ſel de la ſoude. Il y en a qui pretendent que le veritable ſel Alkali ſoit le ſel de verre; mais ils ſe trompent, ainſi que je le feray voir au Chapitre du ſel de verre, ce qui fera qu'ils ſe donneront de garde de le vendre pour ſel Alkali.

Soude de Cartagene.

La ſeconde ſorte de Soude eſt la Cartagéne, qui differe en bonté de celle d'Alican, parce qu'elle n'eſt pas ſi blûë, que les trous en ſont plus petits, qu'elle a plus de croute, & que les balles en ſont plus groſſes.

Soude de Bourde.

La troiſiéme eſt la Soude ſurnommée de Bourde, qui doit être entierement rejettée, ne ſervant qu'à tromper ceux qui l'achettent, n'étant qu'une Soude d'une tres-méchante qualité. Cette Soude eſt ordinairement humide, d'une couleur noiratre, verdatre, & fort puante.

Soude de Varecq.

La quatriéme eſt la Soude de Cherbourg, ſurnommée de Varecq, qui ſe fait d'une herbe qui ſe trouve le long des côtes de la mer de Normandie. Cette ſoude, eſt auſſi d'une tres méchante qualité, étant fort humide, de la couleur & de l'odeur de Bourde, & toute remplie de pierre. Ces deux ſortes de Soudes, avec celle qui ſort des Savoneries qui eſt denuée de ſon ſel, ne ſervent qu'à engager la conſcience

ſcience de ceux qui la vendent en poudre ou battuë, en détail, en ce qu'ils trompent les pauvres blanchiſſeuſes qui l'employent ; & comme ces Soudes n'ont preſque aucun ſel, ils y mêlent de la chaux, ce qui cauſe bien de la peine à ceux qui la battent & qui la mélangent, en ce que cela leurs mange la peau des doigts. Et de plus, c'eſt que cela caſſe & uſe ſi fort le linge, qu'il dure une fois moins que celuy qui auroit été blanchi avec la Soude de la bonne qualité. Et comme ces deux ſortes de Soudes ſont toûjours humides, il y en a qui ont des fours chez eux pour la faire ſecher. Ainſi de milles autres drogues qu'ils mettent dedans, tant afin de luy augmenter ſon poids, que pour en faire meilleur marché que les honnêtes Marchands, qui ne peuvent ce reſoudre à faire toutes ces ſortes d'abus. Je crois en avoir aſſez dit pour empêcher les Epiciers de mélanger la Soude, & autres marchandiſes, & par ce moyen auront leurs conſciences libres, & y gagneront beaucoup plus que de s'amuſer à tous ces mélanges, & ſeront cauſe que chacun la vendra également, & que perſonne ne ſera trompé : & ſurtout les blanchiſſeuſes qui ſont de pauvres gens, qui le plus ſouvent n'ont que de l'argent pour avoir de la Soude, & encore la pluſpart du temps il faut qu'ils mettent leurs hardes en gages. Et lorſqu'ils ont employé cette marchandiſe qu'ils ont eu tant de peine à avoir, ils ſont contraints de la jetter, & de recommencer leurs leſſives avec de plus grands frais que ſi elle n'avoit jamais été faite ; ce qui leurs cauſe bien de la perte & du chagrin.

Il faut auſſi d'un autre côté que ceux qui ont beſoin de cette marchandiſe, n'y plaignent pas l'argent, en ce que le bon marché que l'on la demande le plus ſouvent, eſt la cauſe des malverſations qui s'y font ; ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, puiſque le public y eſt intereſſé.

CHAPITRE XXII.

Du Sel de verre.

LE Sel de Verre, que les Ouvriers appellent Salin, ou Ecume de verre, eſt une craſſe qui ſe fait ſur le verre lorſqu'il eſt en fuſion ; & cette écume ne provient que de la ſoude, ou des cendres dont les Verriers ſe ſervent pour faire le verre, en ce que les cailloux dequoy les Verriers ſe ſervent, ne rendent point d'écume.

Le Sel de verre doit être en gros morceaux, blancs deſſus & dedans, peſant, le plus ſemblables à du marbre qu'il ſera poſſible, & rejetter celuy qui eſt craſſeux, noiratre & humide.

Le Sel de verre eſt fort en uſage par ceux qui font l'émail blanc pour vernir la fayence, en ce qu'il ayde à vitrifier le ſablon ; & c'eſt une choſe remarquable que le ſel de verre ne peut ſervir aux Verriers, & les Fayenciers ont bien de la peine à s'en paſſer.

Aprés que l'on a ôté la groſſe écume du verre, il s'en rencontre une autre dont on fait pluſieurs Ouvrages, qui eſt ce que nous appellons Suin de verre. Suin de verre.

CHAPITRE XXIV.

Du Criſtalin.

ON entend par Criſtalin le corps des verres brillans, ou émaux clairs, & qui eſt fait de ſoude d'Alican, & de ſablon vitrifié enſemble. On donne à ce Criſtalin la couleur d'aigle marine, en le colorant avec le vitriol de Chipre, ou cuivre rouge. On luy donne la couleur verte avec le cuivre jaune, ou de la limaille d'épingle. On luy donne la couleur de pourpre, en le colorant avec de la magalaiſſe ou du perigueur. Le rouge de gueule avec du cuivre rouge & roüillure de fer. Le rouge clair avec du cuivre de roſette. Le beau rouge de rubis, avec de l'or & du cuivre de roſette. Le jaune, avec de la roüillure de fer & de l'eau de la mer, quelques-uns y ajoûtent le vif-argent, le fer & le plomb. La couleur d'Agathe, avec l'argent & le ſouffre. Le jaune de couleur d'ambre, ou Rocaille, avec le Minium. Le vert d'émeraudes, ou Rocaille, avec le cuivre jaune. Le couleur d'aimatiſtes, avec le perigueur.

Diverſes ſortes d'Emaux.

Rocaille.

Ces differentes vitrifications étant fonduë au feu de lampe & ſoufflée, on en fait ce que nous appellons verre ſoufflé ou brillant; dont ſe ſervent les Orfévres & Rocailleurs, pour mélanger avec les émaux faits d'étain. A l'égard de la connoiſſance de ces vitrifications, ou vert-brillant, il n'y a que ceux qui les employent qui en puiſſent connoître la beauté & la bonté, ſurtout le beau rouge en ce qu'il perd ſa couleur au feu.

Verre ſouflé ou brillants.

CHAPITRE XXV.

De l'Azur.

L'Azur en pierre ou Smalte, eſt une vitrification faite de ſoude d'Alican, de cendre gravelée, de ſablon & de ſafre. On donne à cette vitrification une couleur plus ou moins foncée, ſuivant que l'on y a mis de ſafre, & c'eſt ce qui cauſe que nous avons des azurs ou émaux plus ou moins colorez. Les Allemands pulveriſent ces vitrifications ou pierres, & en font ce que nous appellons Azur à poudrer. De cet Azur, étant broyé, on en fait de l'émail, qui eſt plus ou moins beau, ſuivant qu'il eſt fin & haut en couleur. Neanmoins les Hollandois nous envoyent un émail d'un bleu fort pâle, qui eſt beaucoup plus eſtimé & plus cher que les autres émaux, & à cauſe qu'étant employé à l'huile il fait un aſſez beau bleu approchant de celuy de l'Outremer, c'eſt pourquoy on luy a donné le nom d'Outremer commun ou d'Hollande.

Azur à poudre.

Email.

Outremer d'Hollande

On doit choiſir l'Azur à poudrer ſa bleux, bien grenu, & le plus foncé en couleur blûë qu'il ſera poſſible, & les émaux communs les plus fins & les plus hauts en couleur qu'il ſe pourra. Pour l'Outremer d'Hollande, plus il eſt fin & pâle plus il eſt eſtimé, en ce que plus il eſt broyé, plus la couleur ſe pert, & plus ſa couleur revient à l'employ.

Les Azurs & Emaux ſont fort uſité par les Peintres, quoy qu'il n'y aye point

de peinture plus difficile à employer, en ce qu'ils n'ont point de corps. On se sert aussi de l'émail, pour donner de la couleur à l'amidon, & en faire de l'empoix bleu.

CHAPITRE XXVI.

De l'Email en tablette.

L'Email en Tablette, ou Inde commun, est de l'Email en sorte, haut en couleur, de l'indigo des Isles & de l'amidon en poudre, & par le moyen d'une eau gommée on en fait une pâte platte que l'on coupe ensuite en tablettes, d'une grandeur & épaisseur raisonnable. Cette Inde sert à marquer les moutons; mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est que quelques-uns le vendent à ceux qui ne s'y connoissent pas pour veritable Inde, ce qui sera neanmoins facile à connoître, en ce que cet Inde est en quarraux épais, d'un bleu verdâtre, & qui étant mis dans l'eau l'Email se precipite & se trouve en maniere de sable, ce qui ne se rencontre point dans l'inde de la bonne qualité.

CHAPITRE XXVII.

De la Roquette.

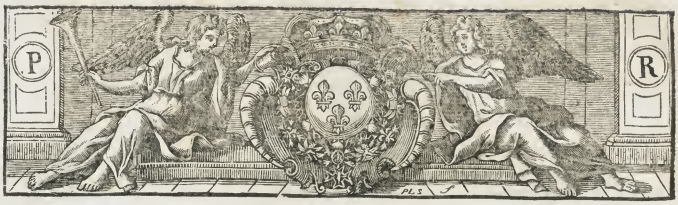
LA Roquette, ou Cendre du Levant, est de la Roquette brulée & reduite en cendre. On l'appelle Cendre du Levant, à cause qu'elle est faite à S. Jean d'Acre à dix lieuës de Jerusalem, & à Tripoli de Syrie. La premiere est la plus estimée.

La Roquette n'a autre usage que je sçache, que pour les Savoniers & Verriers, qui s'en servent pour faire le savon & le cristal.

A l'égard de son choix il n'y a que les Ouvriers qui la puissent connoître aprés qu'ils en ont essayé. Celle de S. Jean d'Acre qui est la plus estimée, vient dans des sacs gris, & celle de Tripoli dans des sacs bleu.

Outre la Roquette on brûle, surtout en Lorraine, une herbe nommée fougere, & des cendres de cette herbe on s'en sert au lieu de Soude, pour faire les bouteilles surnommées de fougere.

Fin des Feüilles.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE SIXIE'ME.

Des Fleurs.

PREFACE.

LES *Fleurs ſont des Boutons épanoüis de diverſes couleurs & groſſeurs, que pouſſe les vegetaux, & d'où naît & ſort leurs Fruits & leurs Graines. Une Fleur eſt compoſée de trois parties: Sçavoir, l'enveloppe ou le calice, le feüillage & le fond, le cœur ou le milieu. Le mot de fleur vient du mot Grec* Phlox, *& du Latin* Flos *ou* Flamma, *qui ſignifie Flamme, en ce que l'on pretend que les Fleurs repreſentent une eſpece de flame.*

Outre les Fleurs de quelques plantes que nous vendons, je comprendray dans ce Chapitre les Fleurs ou leurs parties, & même ce que l'on en tire, comme auſſi les vegetaux, qui n'ont point eu de place dans cet Ouvrage, n'ayant point de Genre, comme le Spicnard, l'Epitime, & autres ſemblables.

CHAPITRE I.

De la Squenanthe.

LA Squænanthe, Stæcananthe, fleur d'Eſquinant, ou de Jonc odorant, ou Pature de Chameau, eſt la Fleur d'une petite plante, ou pour mieux dire d'un Jonc qui croît en abondance dans l'Arabie heureuſe, & au pied du Mont-Liban, d'où il nous eſt apporté par Marſeille. Cette plante étant ſur pied peut avoir environ un pied de haut. Elle a ſa racine noveuſe & fort petite, garnie d'un petit filament, dur, long & blanc, & de chaque racine ſortent pluſieurs tuyaux auſſi durs, de la groſſeur, figure, & couleur d'une paille d'orge, aprés leſquelles naît des petites fleurs veloutées tout au tour, & dont le fond eſt d'un rouge incarnat. Si bien que lorſque ce Jonc eſt en fleur, c'eſt une tres-belle plante à voir; & autant que cette fleur eſt agreable à la vûë, autant elle l'eſt au goût, ayant un goût chaud piquant & fort aromatique.

On nous envoye de Marſeille la Fleur & le Jonc ſeparé l'un de l'autre: Sçavoir, le Jonc par petites bottes, & la Fleur de la maniere qu'elle a été cueillie, quelquefois nette, & quelquefois auſſi bien ſale. C'eſt pourquoy les Apoticaires curieux de faire de belles drogues, la mondent en la couvrant d'un drap, qui eſt un ouvrage aſſez ennuyeux. On doit auſſi la choiſir la plus nouvelle, & la plus vermeille qu'il ſera poſſible.

A l'égard du Jonc on le doit choiſir bien entier, le plus blond, & le plus approchant du goût de la fleur que faire ſe pourra.

La Squænanthe a quelque peu d'uſage dans la medecine, mais ſon plus grand uſage eſt pour la Theriaque. Comme cette fleur eſt ordinairement rare & chere, comme elle eſt preſentement qu'il ne s'en peut trouver, on ſe doit ſervir à ſa place du Jonc; mais quand elle ne l'eſt pas & que l'on en peut recouvrer, il faut ſe ſervir de la fleur & non du jonc, ayant beaucoup plus de vertu.

CHAPITRE II.

Des Roſes de Provins.

LEs Roſes, ſurnommées de Provins, ſont des fleurs d'un rouge foncé & velouté, que l'on nous apporte de Provins, petite ville à dix-huit lieuës de Paris. Ces Roſes viennent en ſi grande abondance autour de cette ville, qu'il eſt d'une neceſſité abſoluë que ce terroir ſoit fort propre pour la culture, & l'élevation de cette eſpece de Roſiers; en ce que les Roſes de Provins ſurpaſſent en beauté & bonté, toutes celles qui viennent de tous autres endroits: & ce qui contribuë beaucoup à leur perfection, c'eſt que les habitans des lieux ſont ſi adroits à les faire ſecher, qu'elles ſe conſervent beaucoup plus long-temps que les autres, tant dans leurs couleurs que dans leur odeur. On nous apporte de Provins de deux ſortes de Roſes, que nous diſtinguons ſoûs differends noms: Sçavoir les belles, ſoûs celuy de Roſes de la bonne ou grande ſortes, & celles d'aprés, ſoûs celuy de la moyenne ſorte. Ces Roſes pour être parfaites, doivent être hautes en couleur, c'eſt à dire d'un rouge noir, velouté, bien odorantes, bien ſeches, les moins remplies de graines & de petites feüilles qu'il ſera poſſible, & qu'elles ſoient veritables Provins, & qu'elles n'ayent point été coloré de quelque acide, ce qui ſera facile à connoître, en ce qu'elles ſont d'un rouge clair, & que cette couleur ſe perd bien-tôt.

Ceux qui feront gros negoce de Roſes de Provins, auront ſoin de les tenir dans des lieux ſecs, & bien enfermé de peur que l'air n'y entre, & qu'elles ſoient bien preſſées, & en cet état pourront les garder dans leur beauté pendant un an ou dix-huit mois; mais au bout de ce temps-là quelque precaution que l'on y puiſſe apporter, leurs couleurs & odeurs ſe perdent, & les vers s'y engendrent. Quelques-uns y mettent du vieux fer, pour empêcher que les vers ne s'y mettent.

Les Roſes de Provins ſont des fleurs fort eſtimées de tout le monde, à cauſe qu'elles ſont tres aſtringentes, & fort propre pour fortifier les nerfs, ou autres parties du corps affoiblies, ſoit par foullure ou détorſe, aprés avoir été boüillie dans de gros vin, ou dans de la lie de vin, elles ont beaucoup d'uſage dans la medecine, en ce qu'elles entrent dans pluſieurs compoſitions galeniques; mais depuis quelques années que les Roſes de Provins ſont cheres à cauſe du peu de recolte que l'on en fait, la pluſpart des Epiciers & Apoticaires, ou autres perſonnes qui vendent ou employent des Roſes de Provins, ſe contentent aſſez mal à propos de nos Roſes rouges, ſoit de celles qui ſe cultivent autour de Paris, ou dans les autres endroits; c'eſt ce qui fait qu'il y a bien à dire qu'il ſe conſomme tant de Roſes de Provins preſentement qu'il s'en conſommoit le temps paſſé. Neanmoins ceux qui font ce ménage n'en ont pas plus de raiſon, tant parce que celles des autres endroits n'approchent n'y en beauté ny en qualité, des veritables Roſes de Provins; & de plus, c'eſt qu'elles ne ſe peuvent conſerver auſſi long-temps, malgré tous les ſoins que ces particuliers y puiſſent apporter pour les conſerver. Les veritables Roſes de Provins ſont ſi eſtimées aux Indes, qu'il y a des temps qu'elles s'y vendent au poids de l'or, & qu'ils leurs en faut à quelque prix que ce ſoit. Outre la grande quantité de Roſes de Provins que nous vendons, nous en faiſons venir les conſerves ſeches & liquides, & même quelquefois le ſirop étant les lieux où ces ſortes de compoſitions ſe font le mieux, & qui que ce ſoit ne doute pas que ces conſerves & ſirops ne ſoient beaucoup plus parfaites que celles qui ſe pourroient faire dans les autres endroits, & avec d'autres Roſes. A l'égard du choix de ces conſerves & ſirops, ils n'en ont point d'autres que d'être veritables Provins, & faites par d'honnêtes gens, & prendre garde qu'elle n'aye été rougie avec de l'eſprit de vitriol, ou autres acides, comme il n'arrive que trop ſouvent, ſur tout quand elle ſont vieilles. On eſtime ces conſerves; ſçavoir, la liquide pour aider à prendre les purgatifs en bol, ou pour fortifier le cœur & l'eſtomac; & la ſeche ſert aux mêmes maladies que cy-deſſus, & même pour guerir les rhumes, & appaiſer les cours de ventre. Le Sirop a les mêmes qualitez que la conſerve, à la reſerve qu'il n'agit pas avec tant de force.

Conſerve rouge de Provins.

Outre ces conſerves de Roſes, on nous apporte encore de Provins une autre conſerve de Roſes blanches, à qui on attribuë à peu prés les mêmes qualitez de celles qui ſont faites avec les rouges. Il y a neanmoins bien à dire qu'elle aye tant de conſommation.

Conſerve blanche de Provins.

Nous faiſons encore venir de Provins une autre conſerve liquide, ou pour mieux dire un miel fondu dans du ſuc de Roſes de Provins recentes, & cuit enſuite en conſiſtance de ſirop; & cette conſerve liquide eſt ce que les Apoticaires appellent miel roſat, lequel pour être de la bonne qualité il faut qu'il ſoit cuit en bonne conſiſtance, le plus clair, c'eſt à dire, le plus clarifié, & le plus fidellement fait qu'il ſera poſſible, en ce que ce miel roſat clarifié n'eſt guere uſité que pour les gargariſmes, & pour fortifier les gencives, ſurtout quand on s'en ſert avec de l'eſprit de ſel, pour ſe nettoyer les dents. Tout le miel roſat que les Aporicaires vendent eſt fait de leurs mains, & avec des Roſes rouges d'icy autour, & ſi le plus ſouvent il n'eſt pas clarifié, c'eſt ce qui fait qu'il ſe trouve du miel roſat chez eux, qui reſſemble plûtôt à de la lie qu'à du miel cuit. Il faut neanmoins en excepter les honnêtes gens, car il eſt certain que nous avons à Paris quelques Apoticaires qui ſont de tres habiles & honnêtes gens, & qui n'employent que tout ce qu'il y a de plus beau & de meilleur; mais il y en

a en recompense qui ont des drogues qui sont incapables d'entrer dans le corps humain, par les mechantes drogues qu'ils employent, ou par le peu de debit qu'ils en font, à quoy il seroit facile de remedier si le peuple n'étoit pas si avaritieux qu'il est, & que les visites qui se font tous les ans dans un temps prescrit, fussent generales, c'est à dire qu'il n'y eut point plus de faveur chez les uns que chez les autres.

Outre toutes ces preparations de Roses, nous vendons de plus comme Confiseurs, le sirop de Roses pâles, c'est à dire le sirop fait de nos Roses communes, ainsi que je l'ay marqué au Chapitre des dragée à la page 101. & pour qu'il soit de la qualité requise il doit avoir été fait avec de la veritable cassonade de Bresil, ou autres sucres blancs. Il doit être cuit en bonne consistance, d'un bon goût & d'une bonne odeur.

A l'égard de sa preparation, les uns le font par infusion, les autres avec le suc des Roses; ainsi que l'on le pourra voir dans plusieurs Pharmacopée qui en traitent. Et comme le parfum est un Art qui est permis à tout le monde, nous vendons l'eau rose que nous achetons des Apoticaires, ou Distillateurs, qui sont ceux qui la font. La fabrique d'aucune marchandise ne nous étant permise, quoy qu'assez mal à propos, en ce qu'il voudroit mieux qu'un chacun fit ce qu'il vend, afin qu'il en peut répondre, tant parce qu'il y a quantité de drogues dont on ne peut avoir une juste connoissance, quelque science que l'on aye, & quelque exactitude que l'on n'y apporte, que parce qu'ils ne pourroient s'excuser sur d'autres, comme on le pourra voir par l'eau rose, en ce qu'on a de la peine à distinguer celle qui est faite avec les roses pâles toutes pures, ou mélangées de bois de roses; & d'autres qui font bien pires, qui prennent de l'eau de fontaine qu'ils distillent, afin qu'elles se gardent, sur laquelle ils jettent tant soit peu d'huile de roses, & d'autres qui ne prennent pas la peine de la distiller; ainsi font de l'eau rose en tout temps, & au prix qu'ils veulent, ce qui fait tort aux honnêtes Marchands.

Eau Rose.

L'usage de l'eau rose est si connu de tout le monde, qu'il est inutile de m'y arrêter; mais la plus grande consommation qui s'en fait est pour les maladies des yeux, & par quantité d'autres particuliers qui s'en servent, comme Parfumeurs, Paticiers & autres.

A l'égard de la connoissance de l'eau rose, la meilleur que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & non pas de ces Coureurs qui en colportent de boutique en boutique, qui le plus souvent ne vendent rien qui vaille. Elle doit être d'une bonne odeur, bien claire, ne sentant l'empireme n'y le brûlé; qu'il y ait au moins six mois qu'elle soit faite, & de la premiere tiré, étant bien meilleur que celle d'aprés; car tout ce qu'il y a d'habiles gens sçavent que ce qui monte le premier aux plantes aromatiques, est toûjours le meilleur, quoy qu'il y ait un Auteur nouveau qui dit que lorsque l'on distille les roses l'eau monte la premiere, ensuite l'esprit, & en troisiéme lieu l'huile; ce qui est tout contraire, puisque ce qui monte le premier est l'huile avec une eau odorante.

Esprit & huile de Roses.

Outre l'eau que l'on tire des roses, l'on en peut tirer un esprit odorant & inflammable, fort propre pour fortifier & réjoüir le cœur & l'estomac.

On peut tirer aussi des roses une huile blanche & fort odorante; mais sa grande cherté & le peu que l'on en peut tirer, est la cause que nous n'en vendons que tres peu. Quelques Auteurs disent que les roses qui restent dans l'alambic, aprés la distillation, sur tout dans un vaisseau que l'on appelle Rosaire, & qui s'y trouve en forme de gâteau, aprés avoir été retiré & seché au Soleil, est

ce

ce que l'on appelle chapeau ou pain de Roſes, deſquelles on ſe ſert pour fortifier ; mais pour mon particulier, je ne puis m'empêcher de dire que ces roſes boüillies n'ont pas grandes proprietez, & que ceux qui voudront des pains de roſes preferont ceux dont il n'y aura que le ſuc qui en aye été tiré, en ce que la raiſon veut qu'une choſe boüillie n'aye tant de proprieté que celle dont on n'a tiré que le ſuc, principalement quand c'eſt des aromats. Et ce qui peut prouver mon dire, c'eſt que l'on tirera moins de ſel fixes des roſes qui auront été boüillies, que de celle dont on aura retiré le ſuc : & de plus, c'eſt qu'ils font beaucoup plus de peine à ſecher, quoyque l'on peut tirer un ſel des roſes. Le peu d'uſage que l'on en fait, fera que je n'en diray rien. En un mot, on retire tant de choſes des Roſes que ſans elle la medecine ne ſeroit pas ſi fleuriſſante qu'elle eſt.

Pain de Roſes.

Sel de Roſes.

CHAPITRE III.

Du Safran.

LE Safran que les Latins ont appellé *Crocus*, à cauſe de ſa couleur rougeatre, eſt une attante, ou pour mieux dire un filet d'un tres-beau rouge par un bout & jaune par l'autre, qui nous eſt apporté de pluſieurs endroits de France.

Ce qui porte le Safran eſt un oignon aſſez ſemblable à ceux de nos gros échalottes, à la reſerve qu'ils ſont un peu plus ronds, & d'une couleur plus rougeatre ; d'où ſortent des tiges garnies de feüilles, longues, vertes & étroites ; au bout d'icelles naît une fleur d'un bleu mourant, dans le milieu deſquelles eſt trois petites attentes qui eſt ce que nous appellons Safran.

Le meilleur, le mieux nourri, & le plus eſtimé Safran, eſt celuy de Boiſne & de Bois-Commun en Gatinois, où il eſt cultivé avec grand ſoin, étant preſque toute la richeſſe du pays. On plante au Printemps les oignons de Safran par rayons

comme la vigne, d'un pied dans terre. La premiere année il ne pousse que de l'herbe qui demeure verte tout le long de l'Hyver jusqu'au commencement de l'Eté, & ensuite ces feüilles meurent. La seconde année elle repousse avec une fleur gris-de-lin, dans le milieu de laquelle il y a trois petites attentes rouges qui est le Safran. Lorsqu'il est prest à cueillir, ce qui arrive aux mois de Septembre & Octobre, on le cueille avant que le Soleil soit levé, & aussi-tôt on le retire d'avec la fleur, & aprés avoir été bien mondé, on l'étend sur des clayes sous lesquelles il y a tant soit peu de feu pour le faire secher. Le lendemain on retourne en cueillit d'autres qui a pousse depuis que l'autre a été cueilli; car c'est une chose admirable que ces oignons repoussent en vingt-quatre heures, & il continuent plusieurs jours à le cueillir & à le faire secher jusqu'à ce que les oignons n'en rendent plus.

Diverses sortes de Safrans

Il croit en France quantité d'autres sortes de Safrans, comme ceux d'Orange, de Toulouse, d'Angoulême, de Menille en Normandie; mais ce dernier est le pire de tous, & il y a bien à dire que les trois autres soient n'y si beaux ny si bons que le veritable Gatinois: c'est pour ce sujet que l'on le doit preferer à tout autre. Et pour qu'il soit de la qualité requise il doit être en belles attentes, longues & larges, bien velouté, & d'un beau rouge, d'une bonne odeur, & le moins chargez de filets jaunes, & le plus sec que faire se pourra.

Le Safran est fort en usage dans la medecine, étant un des grands cordiaux que nous ayons. Plusieurs Ouvriers s'en servent à cause qu'il teint en jaune. Les Allemands, Anglois & Hollandois, sont si amateurs du Safran du Gatinois, que tous les ans on en transporte de grandes quantité dans leurs pays.

Safran en poudre.

Comme l'on vend beaucoup de Safran en poudre, on ne le doit acheter que d'honnêtes gens, en ce qu'il y en a qui y mêlent des drogues, que les esprits les plus mal-tournez auroient bien de la peine à s'imaginer, en ce que son principal usage est pour délayer dans de l'eau rose, pour mettre sur les yeux des petits enfans, & autres qui ont la petite verole: Et de plus, comme c'est une marchandise assez chere, on n'est pas bien aise d'être trompé. On nous envoye encore d'Espagne un autre Safran qui est impossible d'en pouvoir rien faire, c'est ce qui fait que je ne conseille à personne de s'en charger, n'étant propre à rien; ce qui ne provient que de l'ignorance des Espagnols, qui croyent que le Safran ne se peut conserver qu'en y mettant de l'huile.

Safran d'Espagne.

Les Anciens faisoient des Pastilles avec le Safran, la Myrrhe, les Roses, l'Amidon, la Gomme Arabique, & le vin. Toutes ces drogues pulverisées étoient reduites en pastilles par le moyen du vin. Ces Pastilles, ou Trochisques, nous étoient apportées le temps passé de Syrie, & desquelles on se servoit pour guerir le mal des yeux, & pour faire uriner. Cette pâte trochisquée étoit appellée des Anciens Crocomagma, & de Nous Pastilles, ou Trochisques de Safran. Ce remede est peu connu & en usage presentement.

Croco-magma.

Extrait & Sel de Safran.

On peut tirer du Safran un Extrait & un Sel, mais sa grande cherté fait que l'on en fait point.

A l'égard du Safran d'Orange, qui est celuy que nous vendons le plus. Quand le Safran du Gatinois est cher, il doit être le plus approchant des qualitez de celuy du Gatinois qu'il sera possible, quoyque la difference en soit grande, en ce qu'il n'est jamais si gros, n'y que son odeur ny sa couleur, n'en est jamais si belle & si bonne.

Du Safran Batard.

CHAPITRE IV.

LE Safran Bâtard eſt une plante fort commune. Elle a environ deux pieds de haut, garnies de feüilles, rudes, piquantes, longuettes, vertes & découpée. Au bout de chaque branche il ſort une tête écailleuſe de la groſſeur du bout du pouce, & d'une couleur blanche. De cette tête ſort quantité de petits filamens rouges & jaunes, qui eſt ce que nous appellons Safran d'Allemagne, ou Bâtard, ou Fleurs de Carthame; mais comme on ne prend pas la peine au tour de Paris de recueillir ce Safran. Nous le faiſons venir de l'Alſace au de-là & en deçà du Rhin, où il eſt cultivé avec grand ſoin. Il en croît auſſi quantité dans la Provence, principalement du côté de Selon & autres endroits. Safran d'Allemagne, ou fleur de Carthame.

Ce Safran eſt fort en uſage par les Plumaciers, & pour faire des rouges d'Eſpagne, mais n'a aucun uſage dans la medecine, qui eſt bien le contraire de la graine qui en a beaucoup.

Pour ce qui eſt de la graine, les Apoticaires s'en ſervent aprés avoir été mondées, pour la compoſition des tablettes Diacarthami, dont elle eſt la baze; c'eſt pour ce ſujet qu'elles en portent le nom. On doit choiſir la ſemence de Carthame peſante & bien pleine, la plus nouvelle & la mieux nourrie que faire ſe pourra. A l'égard de la mondée, elle doit être nouvelle mondée, bien ſeche, & veritable Carthame, en ce qu'il y en a beaucoup qui au lieu de vendre de la ſemence de Carthame, donnent des graines de Melon, & de Courges coupées; ce qui ſera facile à connoître, en ce que le veritable Carthame eſt rond par un bout & pointu par l'autre, & en ce qu'il n'eſt jamais ſi blanc que la ſemence de melon, ou calebaſſe.

CHAPITRE V.

Du Safranum.

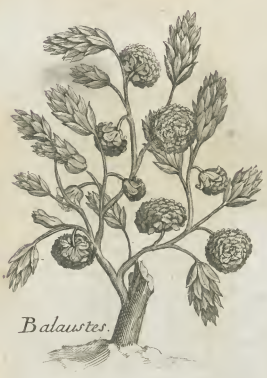
OUtre le Safran Bâtard on nous envoye du Levant, ſur tout d'Alexandrie, un Safran Bâtard, qui eſt en petites attentes extremement menuës, friſées & rougeatre.

Ce Safran eſt auſſi la Fleur d'une eſpece de Carthame, qui ne differe de celuy cy-deſſus, qu'en ce que la plante en eſt plus petite. On doit choiſir cette fleur haute en couleur, d'un beau rouge velouté, & le plus nouveau qu'il ſera poſſible.

Son uſage eſt pour les Teinturiers, ſurtout à Lyon & à Tours, où il s'en conſomme de tres groſſes parties pour faire des couleurs fines, comme incarnadin d'Eſpagne & autres.

CHAPITRE VI.

Des Balauſtes.



LEs Balauſtes ſont les Fleurs du grenadier ſauvage, que l'on nous apporte de pluſieurs endroits du Levant. Nous vendons de deux ſortes de Balauſtes; ſçavoir, les fines & les communes. Nous entendons par Balauſtes fines celles qui ſont garnies de leurs Fleurs, & les communes par celles qui n'ont que leurs Pecou. Comme les Balauſtes fines ont quelque peu d'uſage dans la medecine, en ce qu'elles ſont fort aſtringentes. On doit les choiſir nouvelles, garnies de leurs fleurs, larges, & hautes en couleur, c'eſt à dire d'un beau rouge velouté, les moins remply de menu & de leur pecoul que faire ſe pourra. Les communes doivent être entierement rejettées, comme n'étant point de vente, & étant preſque denué de vertu.

Grenade. A l'égard du Grenadier domeſtique, nous n'en vendons point les Fleurs, en ce qu'elles ne ſe peuvent pas tant conſerver que celles du ſauvage; mais en recompenſe nous faiſons venir quantité de grenade de Provence & de Languedoc, tant à cauſe que c'eſt un fruit fort agreable à manger, que parce que ſon ſuc a quelques uſages dans la medecine, ſur tout pour en faire le ſirop. Nous

Ecorce de Grenade. vendons de plus l'écorce de grenade, en ce qu'elle eſt aſtringente. On prendra garde qu'elle aye été bien ſechée, & qu'elle ne ſente point le moiſi; car la pluſpart de ceux qui vendent de l'écorce de grenades, ne vendent que des grenades qui ont été ſechées ſans avoir été vuidées, & lorſqu'elle ſont ſeches & que l'on veut s'en ſervir, elles ſont ſi moiſies & ſont d'un ſi méchant goût, qu'elles ſont plûtôt capable de dégoûter un malade que d'apporter du ſoulagement.

Fauſſe Conſerve de Grenade Nous vendons de plus la conſerve ſeche de grenade, qui n'eſt que du ſucre fondu, à qui l'on a donné une couleur rouge avec tant ſoit peu de Cochenille, de crême, de tartre, & d'alun. Cette conſerve eſt ſi difficile à faire, que ſi

un Confiſeur ne ſçait travailler cette conſerve, il n'en viendra jamais à bout, à cauſe du peu d'alun que l'on eſt obligé d'y mettre ; car il n'y a point de drogue qui ſoit plus contraire au ſucre que l'alun, ce qui montre aſſez l'erreur de ceux qui diſent que l'on met de l'alun dans le ſucre pour le rafiner ; & la choſe eſt ſi réelle que quatre once d'alun ſont capable d'empêcher deux milliers de ſucre de prendre corps. Pour revenir à nôtre conſerve on ſera averti de n'en pas faire grande proviſion, étant fort peu de demande. Et de plus c'eſt que lorſqu'elle eſt devenuë humide & hors de vente on n'en ſçauroit plus que faire, ne pouvant ſe remettre en conſerve comme auparavant ; ce qui ſe peut faire facilement des autres conſerves, à cauſe comme j'ay déja dit, du peu d'alun qui eſt dedans. En un mot, l'alun fait au ſucre ce que l'huile fait à l'ancre.

CHAPITRE VII.

Du Stoechas Arabique.

LE Stœchas, mal à appropos appellé Arabique, puiſque tout celuy que nous vendons, ne nous eſt apporté que de Provence & du Languedoc, où il croit en grande quantité.

Le Stœchas eſt la fleur d'une plante qui a ſes feüilles aſſez étroites & verdatres. Cette fleur vient en forme d'épic, de la groſſeur du bout du doigt, d'où ſortent de petites fleurs blûës, aſſez approchantes de celles de la violette.

La plus grande partie du Stœchas que nous vendons vient de Marſeille, à cauſe qu'il y en a quantité dans les Iſles d'Hyeres qui étoient autrefois appellez Stœchade ; ce qui a apparemment fait donner le nom des ces Iſles à cette fleur.

Le peu d'uſage que le Stœchas Arabique a dans la medecine, fait que nous n'en vendons que tres-peu, & c'eſt ce qui fait que la pluſpart de nôtre Stœchas, eſt vieux ſurané, & preſque ſans aucun goût, odeur ny couleur & eſt tout briſé ;

au lieu qu'il doit être en beaux épics, & d'une couleur blûë. Les Apoticaires de Montpellier conſervent la couleur de ſes fleurs, en ce que auſſi-tôt qu'ils les ont achetées des payſans qui leurs apportent, ils les mettent ſecher dans des livres, & ainſi ont un Stœchas doué de toutes les bonnes qualitez, & le renouvellent tous les ans, leurs étant une marchandiſe fort commune.

Stœchas citrino. Outre le Stœchas Arabique, nous vendons encore les fleurs de la Stœchas citrine, à qui quelques-uns ont donné le nom d'Amarante jaune, mais le peu d'uſage que nous en faiſons fait que je n'en diray rien, y ayant aſſez d'Auteurs qui en traitent. Cette plante eſt fort commune en Provence & en Languedoc.

Stœchas Arabique blanc. Le Stœchas Arabique vient ſi gros & ſi grand en Eſpagne, qu'il s'y en trouve de la longueur & groſſeur du petit doigt, & même qu'il s'y en rencontre quelquefois dont les épics ſont blancs.

Le principal uſage du Stœchas, eſt pour la Theriaque, où il n'a beſoin d'autre choix que d'être gros, nouveau, bien violet & bien net.

CHAPITRE VIII.

Du Romarin.

LE Romarin eſt une plante ſi commune, qu'il eſt inutile de m'amuſer à en faire la deſcription, & ſi ce n'avoit été les differentes marchandiſes que l'on en tire, & dont nous faiſons un negoce aſſez conſiderable, je n'en aurois pas parlé. Ainſi je commenceray par l'huile que l'on tire de ſes feüilles & fleurs, qui ſe fait en mettant quantité de Romarin dans un alambic fait exprés, avec une quantité raiſonnable d'eau commune, & par le moyen du feu on en retire une huile blanche, claire, fort penetrante & odorante, & doué de tres belles & bonnes qualitez; mais la cherté de cette huile, à cauſe du peu que l'on en tire, a obligé certaines gens de la ſophiſtiquer, ou de luy donner des Subſtituts;

Huile de Romarin.

en ce que la plusparт de ceux qui en vendent ne debitent autre chose que de l'Huile de Romarin, dans quoy ils ont fait entrer de l'esprit de vin, ou ils vendent des huiles d'aspic, de lavandes, ou autres huiles aromatiques, ce qui ne sera pas difficile à connoître, tant parce que la veritable huile de Romarin doit être blanche, claire, & transparente, d'une odeur douce, neanmoins fort penetrante.

Essence ou quinte essence de Romarin.

L'usage de cette huile que l'on peut appeller essence, ou quinte-essence de Romarin, est quelque peu usitée dans la medecine; mais beaucoup plus par les Parfumeurs & par quantité de particuliers qui s'en servent, tant pour aromatiser des liqueurs que pour s'en servir pour la guerison des playes, comme d'un baume tres specifique pour ces sortes de maux. Ces hautes proprietez ont donné sujet à tous les Charlattans & Gens de Theatre, d'en faire leur principale marchandise, & de ne jurer que par leurs veritables Huile ou Essence de Romarin; & cette pretenduë Essence consiste en de l'huile de therebentine, & de la poix grasse qu'ils fondent ensemble, & avec de l'orcanette ils luy donnent une teinture rouge, & ensuite la debitent malicieusement pour de la veritable Huile de Romarin, & retirent bien de l'argent d'une marchandise qui ne leur coute presque rien. Voilà de la maniere dont le peuple est abusé, surtout ceux qui se fient à ses Baladins, & ce qui cause que les honnêtes Marchands en vendent si peu que cela ne vaut pas la peine d'en parler.

Fausse essence de Romarin.

Eau de la Reine d'Hongrie.

La deuxiéme marchandise que nous tirons des fleurs du Romarin, est une eau à qui l'on a donné le nom d'Eau de la Reine d'Hongrie, en ce qu'on pretend que ç'a été un Hermite qui en donna la recepte à une Reine d'Hongrie. Les grandes proprietez que l'on a reconnu à cette eau, ou pour mieux dire à un esprit de vin, empreint des qualitez des fleurs de Romarin; & comme cette liqueur a eu grand bruit dans le commencement, & la cherté qu'on la vendoit, comme effectivement elle est chere quand elle est faite dans les formes, a donné occasion à la plusparт de ceux qui en ont fait, & qui en font encore aujourd'huy, de chercher le moyen de l'établir à si bon marché qu'une pinte ne leurs coutent pas tant qu'un demistié de celle faite dans les regles. Et nous n'avons guere de marchandises où il se commette plus d'abus que sur l'Eau de la Reine d'Hongrie, surtout en celle que l'on fait venir de la Foire de Beaucaire, de Montpellier, ou autres endroits du Languedoc, principalement quand elle a été faite par certaines gens qu'il n'est pas besoin de nommer, en ce que la plusparт de ceux qui en font métier & marchandise, au lieu de se servir de fleur de Romarin bien mondée, & d'esprit de vin bien deflegmé, ils ne se servent que de feüilles, quelquefois toutes pures, mais quelquefois aussi chargées de leurs fleurs, suivant le temps qu'ils la preparent; & au lieu d'esprit de vin, ils ne se servent que d'eau de vie, & ensuite distillent le tout ensemble, & en retirent un esprit de vin, qui est d'une odeur tres-forte de Romarin; ou pour avoir plûtôt fait, ils distillent de l'eau de vie sur laquelle ils y jettent tant soit peu d'huile blanche de Romarin, & ensuite la mettent dans des bouteilles de differentes grandeurs, cachetées de leur cachet, avec une inscription moulée au devant de la bouteille, qui a ordinairement pour titre: *Veritable Eau de la Reine d'Hongrie faite par un tel, à un tel lieu.* Et d'autres qui au lieu de la faire venir la font à Paris. Voilà une belle attestation, pour couvrir leurs tromperies. Si pour prouver mon dire j'ay besoin de preuve, je n'en veux point d'autres que celles que Monsieur Verni Maître Apoticaire de Montpellier dans sa Pharmacopée, au traité des Eaux distillées, à la page 829. Et M. Charas à sa Pharmacopée Chimique à la page 632. où l'on

pourra voir que je ne suis pas le premier qui a parlé contre ses Sophistiqueurs : Et de plus, c'est que je pourrois certifier l'avoir veu faire sur les lieux plusieurs fois, & si ces preuves ne sont pas suffisantes, je m'en rapporteray à ce qu'il y a d'honnêtes & habiles Artistes, de sçavoir s'il est possible de pouvoir établir cette eau au prix que ces Marchands l'établissent à Paris, fournir de bouteille, & d'en payer les Doüannes & le Port : quand je leur ay objecté cela, ils disent que les fleurs ne leurs coûtent rien ; j'en demeure d'accord avec eux ; mais les grands frais qu'ils font obligez de faire, tant pour les cueillir que pour les monder, & la cherté de l'esprit de vin qu'ils doivent employer, leurs empêcheroit bien d'en faire si bon marché, puisqu'ils seroient obligez d'en vendre autant une pinte qu'ils en vendent six, & l'on ne verroit point tant de vendeurs d'Eau de la Reine d'Hongrie que l'on en voit, & le public en seroit bien mieux servi. On sera donc averty de ne l'acheter que d'habiles gens, & incapables de la frauder, & d'y mettre le prix ; car il est impossible de la faire de la qualité requise, & d'en faire bon marché ; & quoy qu'elle coûte cher, ceux qui en auront acheté y trouveront encore plus de profit que d'avoir celle qui leur auroit moins coûté.

On pourra connoître la veritable Eau de la Reine d'Hongrie, par sa douce & suave odeur, & qu'elle est capable de faire revenir les personnes les plus attaquées d'apoplexie, tant portez au nez que pris interieurement, & de chasser l'air le plus infecté ; ce qui ne se rencontre guere à la plupart de celle qu'on voit à Paris, qui est d'une odeur si forte qu'il n'est pas difficile de distinguer qu'elle n'est faite qu'avec les feüilles & non avec les fleurs : & pour faire voir que la plupart n'est faite que de l'eau de vie distillée, il n'y a qu'à en mettre dans une cueillere d'argent posée sur une assiette où il y aye de l'eau & y mettre le feu, on verra qu'il y restera prés d'un quart d'humidité, ce qui n'arriveroit pas si elle avoit été faite avec de bon esprit de vin bien déflegme. Cette épreuve est assez jolie, & qui pourra servir à l'esprit de vin, comme je le feray voir en son lieu & place.

L'usage de l'eau de la Reine d'Hongrie est si grand, & les vertus sont si authentiques que je n'en diray rien, renvoyant le Lecteur à quantité de livres qui en traitent, & aux imprimez que ces vendeurs de cette pretenduë eau de la Reine d'Hongrie donnent *gratis*.

Fleurs, Semences & Sel de Romarin.

Outre l'huile de Romarin & l'eau de la Reine d'hongrie, nous vendons, mais peu, les fleurs seches, & la semence & le sel de Romarin, ayant tres-peu de demande.

Conserve de Romarin.

Nous vendons encore la conserve liquide des fleurs de Romarin ; car pour de la seche l'on n'en vend que tres-peu.

Huile d'Aspic.

Nous faisons venir de plus du Languedoc & de la Provence, l'huile d'aspic, qui est tiré des fleurs & de petites feüilles d'une plante que les Botanistes appellent *Spica, sive Lavendulamas, vel Nardus Italica, aut Pseudo-nardus*, qui signifie Aspic, ou Lavande mâle, ou Nard d'Italie, ou Nard bâtard.

Cette plante est si commune dans le Languedoc & en Provence, sur tout sur la montagne de la Sainte-Beaume, qu'elle ne coûte qu'à prendre, & avec le bon marché & le peu de frais que ceux qui tirent l'huile de cette fleur sont obligez de faire, ils ne la peuvent pas établir à moins de vingt ou vingt deux sols la livre, surquoy nous sommes obligés de faire les frais, & de l'augmenter de plus de vingt-cinq pour cent à cause du petit poids, ce qui fait que cette huile augmente de prés de moitié ; & cependant nous voyons quantité de personnes qui vendent de l'huile d'Aspic à Paris à des seize & dix-huit sols la livre, & qui pour couvrir l'abus, la vendent soûs le nom d'huile d'Aspic de la seconde sorte. Et d'autres qui font bien pires, qui en donnent à prés de moitié moins, ce qui

ne

ne provient que parce qu'il ne vendent que de l'huile de Therebentine, à qui ils ont donné une couleur d'ambre, avec tant soit peu d'huile de Petrolle; mais la fourberie sera facile à connoître, en ce que la veritable huile d'aspic doit être blanche, d'une odeur assez aromatique, & qu'il n'y a qu'elle qui peut dissoudre le Sandarac.

Cette huile est fort propre pour differentes Professions qui s'en servent, comme Peintres, Maréchaux, & autres. Elle est aussi quelque peu usitée en medecine, tant pour la guerison de plusieurs maux, que parce qu'elle entre dans plusieurs compositions galeniques.

Nous faisons venir des mêmes endroits les huiles de Lavande, de Marjolaine, de Thim, de Sauge, & autres plantes aromatiques; & la meilleur connoissance que j'en puis donner, c'est de s'adresser à gens fidelles; car il est assez difficile d'en donner une juste connoissance, ayant assez de rapport les unes aux autres, tant en odeur qu'en couleur. Diverses sortes d'huiles distillées.

CHAPITRE IX.

De l'Epithym.

L'Epithym est une plante semblable à des cheveux, qui se trouve sur differents simples, comme sur le Thym, d'où luy est venu le nom d'Epithym, ou de teigne de Thym. Nous vendons de deux sortes d'Epithym; sçavoir, l'Epithym de Candie, & l'Epithym de Venise. Le premier est en longs filamens, de couleur brune, & d'une odeur assez aromatique. Le deuxiéme est tout au contraire fort petit & frisés, & a beaucoup plus d'odeur que celuy de Venise. Il y a une troisiéme sorte d'Epithym que nos Arboristes vendent sous le nom d'Epithym de pays, mais qui doit être entierement rejetté, n'ayant ny goût ny odeur, qui est le contraire des deux cy-dessus, qui en ont beaucoup. L'Epithym soit de Venise ou de Candie, doit être bien nouveau, odorant, & le moins brisé qu'il se pourra. Epithym de Venise, de Candie, & de pays.

L'Epithym a quelque usage dans la medecine, en ce qu'il entre dans plusieurs compositions galleniques.

Cuſcute. Outre l'Epithym nous vendons de plus une maniere de plante que l'on appelle Cuſcute, Podagre, Goute, ou Angoure de Lin, & des Latins *Podagra*, ou *Angina Lini*. Cette plante eſt la même choſe que l'Epithym, n'y ayant que la diverſité des plantes ſur leſquelles elles ſe ſont attachées qui leurs font changer de nom. Et pour prouver mon dire, je rapporteray icy ce que M. de Tournefort a bien voulu me donner par écrit.

La Cuſcute eſt une plante d'une nature aſſez ſinguliere; elle vient d'une ſemence fort menuë, qui produit des longs filets déliez comme des cheveux, qui periſſent bien-tôt ainſi que la racine, s'ils ne trouvent des plantes voiſines autour deſquelles elles ſe tortillent, embraſſant fortement leurs tiges & leurs branches, & tirant leur nourriture de l'écorce de ces plantes. Elle produit quelques fleurs d'eſpace en eſpace ramaſſées en petites boules. Ces fleurs ſont ſemblables à des petits godets blanchatres tirant ſur la couleur de chair, coupez en quatre quartiers, qui laiſſent chacune une capſule aſſez ronde, membraneuſe & remplie de quatre ou cinq ſemences, menuës, brunes, ou griſatres, auſſi menuës que les ſemences de pavot.

Cette plante naît indifferemment ſur toutes ſortes d'herbes. J'ay plus de cent plantes ſur leſquelles elle s'attache, & l'on croit que recevant la nourriture des plantes qu'elle embraſſe, elle en reçoit auſſi les qualitez. On ſe ſert ordinairement de la Cuſcute qui vient ſur le Lin, & qu'on appelle proprement la Cuſcute. Celle qui vient ſur le Thym, eſt auſſi d'uſage dans la medecine, on l'appelle Epithim. Elle a la vertu de fortifier les parties, d'emporter les obſtructions des viſceres, & de pouſſer par les urines.

CHAPITRE X.

Du Spicnard.

LE Spicnard, ou Nard indique; eſt une maniere d'épi de la longueur & groſſeur du doigt, tout garni de petit poil brun & aſſez rude, qui ſortent

d'une petite racine de la groſſeur d'une plume aſſez ſemblables à la pirette, à la reſerve qu'elle n'eſt pas ſi longue. On pretend que le Spicnard vient par touffes, & qu'il vient à fleur de terre, & qu'il pouſſe une tige longue & mince; mais comme je n'en ay jamais veu ſur pied, je décriray icy la maniere que nous le vendons, dont cy-deſſus eſt la figure que j'ay fait graver avec ſa racine, pour faire connoître que ces racines ne ſont pas ſi menuës que tous les Auteurs qui en traitent nous le diſent, en ayant des morceaux qui ſont conformes à ceux que j'ay fait graver, que j'ay trouvé parmy le Spicnard que je debite actuellement.

Nous vendons de trois ſortes de Nard; ſçavoir le Nard Indic, ainſi appellé à cauſe qu'il vient des Indes, dont il y en a de deux ſortes; ſçavoir le grand & le petit. Le deuxiéme eſt le Nard de Montagne, que l'on nous apporte du Dauphiné. Et en troiſiéme lieu, le Nard Celtique. Le petit Nard Indic, eſt de la figure cy-deſſus, d'un goût amer, d'une odeur forte & aſſez deſagreable, & le grand eſt de la longueur & groſſeur du doigt, & fort approchant des mêmes qualitez, à la reſerve qu'il eſt ordinairement plus brun ou plus rougeatre; ce qui fait aſſez connoître qu'il eſt d'une neceſſité abſoluë qu'il faut qu'il aye été teint, ou que ce ſoit les divers pays qui en faſſent la difference; car pour celuy qui vient du Dauphiné il eſt d'un gris de ſouris, garnis au dedans d'une maniere de tige rougeatre, & d'une racine de la groſſeur du bout du petit doigt, & tournez comme ſi elle avoit été tournée à un tour, & garnie de petits filamens fort menus. Nard de montagne. Nard celtique.

A l'égard du Nard Celtique il eſt en petite racines écailleuſes, & remplies de fibres, aſſez longs, d'où ſortent de petites feüilles longues, étroites par enbas, & larges vers le milieu, & tant ſoit peu pointus par le bout, d'une couleur jaune tirant ſur le rouge, lorſqu'elle ſont ſeche & telle que l'on nous les apporte. Du milieu de ces feüilles ſort une petite tige d'environ un demy pied, au bout de laquelle il y a quantité de petites fleurs d'un jaune doré en forme de petites étoiles. Ce Spicnard nous eſt apporté par bottes de differends endroits, mais la plus grande quantité ſe trouve ſur les Alpes, d'où nous le faiſons venir par la voye de Marſeille ou de Roüen.

L'uſage du Nard Celtique n'eſt guere que pour la Theriaque, où il a beſoin d'une longue & difficile preparation, puiſqu'on eſt contraint de le mettre quelque temps à la cave pour le rendre humide, & pouvoir monder facilement ſa petite racine, qui eſt la ſeule partie de la plante qui entre dans cette compoſition.

On doit prendre garde à pluſieurs petites plantes étrangeres qui ſe trouvent ordinairement mêlée avec, comme du Nard bâtard, & de l'Hirculus, ou Bouquain, ou autres ſemblables.

On doit choiſir le petit Nard Indic & le Nard Celtique, les plus recens, les plus odorans que faire ſe pourra. A l'égard du grand Nard Indic, on ne s'en doit ſervir qu'à faute de trouver du petit. Pour celuy de montagne il doit être entierement rejetté. La cherté du petit Nard Indic, eſt la cauſe que nous n'en vendons que tres-peu, & cela ne provient que parce que les Apoticaires, au lieu d'en employer dans le Sirop de Chicorée compoſé, ou autres compoſitions galleniques où il doit entrer, ils luy ſubſtituent la canelle, & diſent pour leurs raiſons, que c'eſt ſa grande odeur qui empêche qu'ils n'en employent ce qu'ils ne diroient aſſurement pas ſi le ſpicnard étoit à meilleur marché que la canelle.

CHAPITRE XI.

Du Biſnague.

Biſnague.

Violles.

LE Biſnague ou Viſnague, eſt les mouchets d'une plante dont cy-deſſus eſt la figure, qui croit en quantité dans la Turquie, d'où l'on nous apporte celuy que nous vendons. Cette plante ſe cultive & ſe trouve dans pluſieurs endroits de France, mais principalement au Jardin du Roy à Paris. De toute la plante nous ne vendons que les mouchets, à cauſe que les perſonnes de qualités, à l'imitation des Turcs, s'en ſervent comme de cure dents. Et de plus, c'eſt qu'ils ont aſſez bon goût.

A l'égard du choix le Biſnague n'en a point d'autre que d'être bien entier, le plus gros & le plus blond qu'il ſe pourra.

CHAPITRE XII.

Des Violles.

OUtre le Biſnague, nous vendons d'une certaine fleur violette, que nous faiſons venir de Provence & de Languedoc, ou de Lyon, à cauſe de ſa couleur bluatre, & qu'elle eſt ſemblable à des violettes ſeches, on luy a donné le nom de Violles, & par cette raiſon les Aporicaires s'en ſervent au lieu de Violette de Mars dans pluſieurs compoſitions où les veritables Violettes ſont requiſes, ce qui eſt un abus, ainſi que l'a fort bien remarqué M. Charas dans ſa Pharmacopée In-quarto, à la page 334. ainſi on ſera donc derechef averti

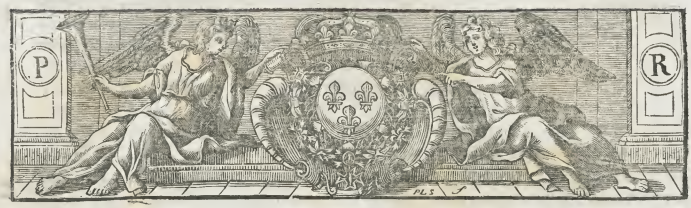
que ces Violles ne ſont point des veritables Violettes ſeches ; mais les fleurs de cette plante, dont cy-deſſus eſt la figure, que les Botaniſtes appellent : *Viola Tricolor erecta an jovis Flos Theophraſti B. Pin Viola Martia ſurrectis Cauliculis Jon. Lob. Aſurgens Tricolor dod.* Et de quelques-autres *Viola Pentagonea*. Et en François Penſée, ou menuë Penſée, ou Fleurs de la Trinité, à cauſe qu'étant en vie elles ſont de trois couleurs ; Sçavoir, violette, bluatre, & jaunâtre : & comme ces fleurs ſont un ſuccedant que les Apoticaires donnent aux veritables violettes, les Marchands doivent être averti de n'en plus faire venir, mais de les envoyer avec celles qui ont les fleurs jaunes en Alexandrie d'Egypte, où elles ſont aſſez recherchées des Egyptiens qui s'en ſervent boüillies dans de l'eau, qui en font comme une eſpece de biere, tant pour corriger leur eau qui n'eſt pas trop bonne, que parce que leur decoction guerit du mal caduc, & remedie aux maladies du poulmon, & fortifie la poitrine. On pourroit bien s'en ſervir icy aux mêmes maladies ; mais les Apoticaires devroient au lieu de ſes violettes employer dans les compoſitions où les Violettes de Mars ſont requiſe, de la ſemence de violettes & non pas ſes Violles que nous vendons, n'étant pas des Violettes de Mars.

A l'égard des conſerves ſeches & liquides, & ſirop de violettes, je n'en diray rien. Les Pharmacopées de Boudron & Charas, en traitent aſſez au long, où le Lecteur pourra avoir recours. Je diray ſeulement que comme le ſirop violat eſt un ſirop qui n'a que fremi ſur le feu, il a aſſez de peine à ſe conſerver un an ; mais pour empêcher que ſa couleur ne ſe perde, & qu'il ne boüille, ils le faut mettre comme font la pluſpart des Confiſeurs & Apoticaires, qui ſçavent leurs profeſſions dans des petites cruches, & mettre deſſus du ſucre en poudre, & les bien boucher, & les ſerrer dans des lieux temperez ſans les remuer, & par ce moyen quand le ſirop a été bien fait, il peut ſe conſerver un an dans une auſſi grande beauté comme s'il venoit d'être fait ; & je pourray bien certifier en avoir gardé dix-huit mois. Pour ce qui eſt des conſerves on y doit prendre garde, ſur tout à la ſeche ; car la pluſpart de celles que les Confiſeurs vendent n'eſt que du ſucre, de l'iris, & de l'inde. Le premier pour luy donner l'odeur de violette ; & l'autre pour luy donner la couleur ; & ce qui cauſe cet abus, c'eſt que la veritable conſerve de violette eſt aſſez difficile à faire & de peu de garde, & coute beaucoup plus que cette fauſſe conſerve ; & tous ces abus ne proviennent pour la pluſpart, que de l'avarice de ceux qui ont beſoin de marchandiſes, qui ne ſe ſoucient pas d'être trompez pourveu qu'il ait bon marché.

Outre ces ſortes de fleurs nous vendons les fleurs ſeches de pavot rouge, de tuſſilage, de pied de chat, de mille pertuis, de petite centaure, de muguet, que les Latins appellent *Lilium convalium*, ainſi de pluſieurs autres.

Pour à Paris nous n'en vendons que tres-peu, comme j'ay deja dit au Livre cy-devant, à cauſe qu'il y a des Herboriſtes qui ont ſoin d'en conſerver, tant bien que mal, toute l'année. Je dis tant bien que mal, car nous avons des Herboriſtes qui ſçavent autant ce que c'eſt que des plantes, n'y de la maniere dont elles ſe conſervent, comme moy de me vouloir mêler d'une marchandiſe où je n'entendrois rien, ce qui doit nous obliger & les Apoticaires, d'en prendre ſoin & d'en conſerver toute l'année.

Fin des Fleurs.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE SEPTIE'ME.

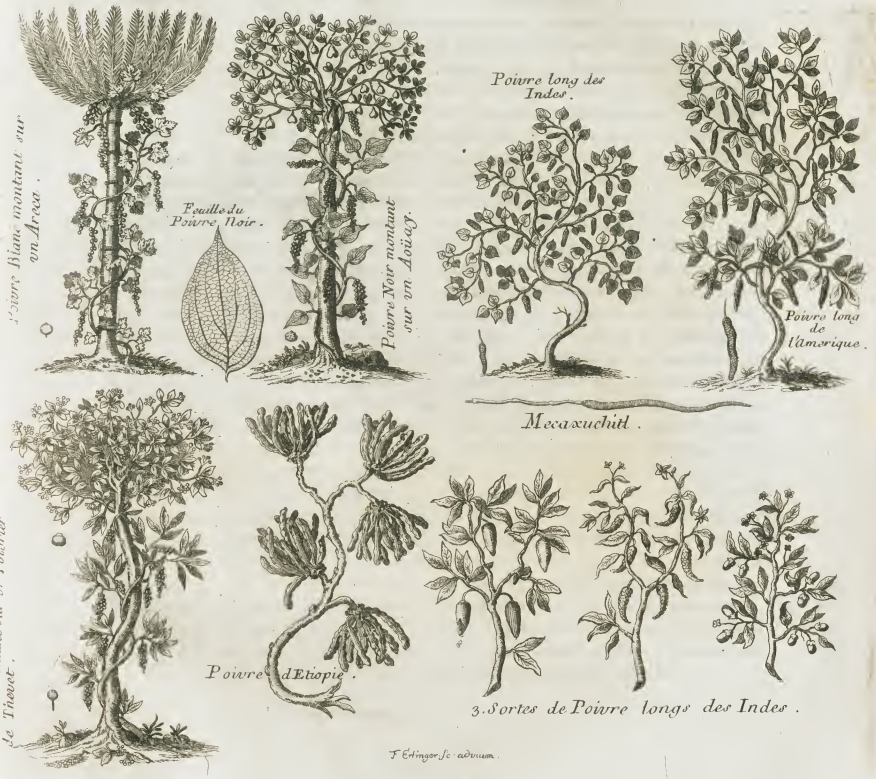
Des Fruits.

PREFACE.

JE Comprendray en ce Chapitre tout ce que peut porter le nom de Fruit, & même tout ce qui ſort des Herbes, Arbriſſeaux, Sous-Arbriſſeaux, & des Arbres immediatement apres les Fleurs. Je comprendray auſſi tout ce qui en ſort, ſoit de leur propre nature, ou par excroiſſance, comme le Guy au Cheſne, l'Agaric à la Meleſe, & autres ſemblables. Ie traiteray auſſi en ce Chapitre ce que l'on tire des Fruits. On diſtingue ordinairement les Fruits en deux: Sçavoir en Fruits à Noyaux, & en Fruits à Pepins. On pretend que les Fruits ſont compoſez de trois parties eſſentielles: Sçavoir, de leur Peau ou Membrane, qui eſt ce que nous appellons Pelure de leurs pulpes, ou parinchyme, & de leurs fibres. Il y a des Fruits dont les Pepins ſont couverts d'une capſule qui renferme leurs graines, & d'autres qui n'en ont point.

CHAPITRE I.

Du Poivre.



LE Poivre blanc eſt le fruit d'une plante rampante, qui a ſes feüilles en tout & par tout ſemblables à celle de nos groſeilles, aprés leſquelles naiſſent des petites grappes garnies de grains ronds, verts dans leurs commencemens, & qui étant murs deviennent d'une couleur griſatre.

Comme la plante du Poivre ne peut ſe ſoûtenir d'elle-même, les habitans des lieux la plantent au pied de quelques arbres, comme des Areca, des Cocos, ou

autres arbres de pareille nature ; mais comme ce Poivre ne nous vient que fort rarement, c'eſt pour ce ſujet que quantité de perſonnes aſſurent qu'il n'y a pas de veritable Poivre blanc, & que ce n'eſt que du noir eſcorcé. Mais comme l'on m'a aſſuré qu'il y en avoit, mais qu'il étoit beaucoup plus rare que le noir, c'eſt ce qui m'a obligé de rapporter cecy, & d'en avoir fait graver la figure ; & preuve qu'il y a des endroits où il ſe trouve du Poivre blanc naturel, c'eſt que M. de Flacourt Gouverneur de l'Iſle de S. Laurens ou de Madagaſcar, n'auroit pas mis dans ſon Livre en termes exprés *Lalé Vitſic*, c'eſt le vray Poivre blanc qui vient ſur une rampe, dont la tige & les feüilles ſentent tout à fait le Poivre. Il y en a une ſi grande quantité en ce pays, que ſans la guerre, & s'il y eut eu un bon établiſſement de François, l'on eut pû tous les ans avec le temps en charger un grand Navire ; car les bois par tout, & à Manghabei, en ſont remplis ; c'eſt la pature des Tourterelles & des Ramiers. Il eſt meur aux mois d'Aouſt, Septembre & Octobre. Quoyque quelques Auteurs, entre-autres Guillaume Piſon, dans ſon Hiſtoire des Indes, & aprés luy M. Charas, marquent qu'il n'y a point de Poivre blanc naturel, je ne puis m'empêcher de croire qu'il n'y en ait ; car il eſt impoſſible que l'on puiſſe écorcer du Poivre noir, & le rendre auſſi égal comme eſt le Poivre blanc coriandre, que les Hollandois nous envoyent. Et de plus, c'eſt que ce poivre étant caſſé on y voit encore ſa peau, qui eſt une marque infaillible qu'elle n'a pas été ôtée : & de plus, c'eſt que ſi ce poivre avoit été écorcé, on en trouveroit des grains dont la peau ridée y ſeroit encore ; & la choſe eſt ſi veritable que tous les poivres qui ont été écorcez, & du blanchiment d'Hollande, il s'y en trouve toûjours prés un tiers de noir qui eſt encore garni de ſa peau ridée.

Quoy qu'il en ſoit, on doit choiſir le poivre blanc veritable Hollande, le plus gros, le mieux nourri, le plus peſant, le moins rempli de grains noir & de pouſſe que faire ſe pourra, & prendre garde qu'il ne ſoit pas blanchi ; ce qui ſe connoîtra facilement en le frottant dans les mains ; car pour le peu qu'il aye été blanchi, ſa couleur blanchatre & farineuſe changera en jaune. Et de plus, c'eſt que ſur le poivre coriande non blanchi, il y paroît des petits rayons en forme de côtes, & qu'étant battu la farine en ſoit belle, & d'un beau gris tirant ſur le blanc.

L'uſage du poivre blanc eſt trop connu pour m'y arrêter.

Poivre ambré ou à la Bergerac.

Nous concaſſons ou reduiſons en poudre groſſiere le poivre blanc coriandre, ſur lequel nous y jettons de l'eſſence d'ambre, & ce poivre ainſi accommodé eſt ce que nous appellons Poivre ambré, ou à la Bergerac, qui n'a autre uſage que pour les perſonnes de qualité qui s'en ſervent.

CHAPITRE II.

Du Poivre noir.

LE Poivre noir eſt le fruit d'une plante auſſi rampante, qui a ſes feüilles grandes, larges, fort fibreuſes, & garnies de ſept nerveures fort enfoncées, dont cy-deſſus eſt la figure, qui m'a été donnée par Monſieur de Tournefort

Les Hollandois & Anglois nous envoyent de trois ſortes de poivres noir, qui ne different les uns des autres que ſuivant les endroits où ils ont pris naiſſance.

Le

Le premier & le plus beau eſt le Malabar ; celuy d'aprés eſt le Jamby, qui approche aſſez du Malabar ; le troiſiéme qui eſt un poivre maigre, ſec & aride, eſt le Bilipatham, & quoyque ce Bilipatham ſoit le moindre de tous, il eſt cependant le plus eſtimé des Mahometans, parce que plus le Poivre eſt petit & plus ils en font d'état, & diſent pour leur raiſon que plus il eſt petit & plus il y a de grains, & qu'il n'eſt pas ſi chaud que le gros poivre, & c'eſt ce qui fait que les Hollandois apportent fort rarement des Indes du petit poivre, & ce qui fait encore que les Hollandois peuvent faire meilleur marché du gros poivre de Malabar, que les autres Nations, c'eſt qu'ils ne l'achetent jamais argent comptant ; mais donnent en troc aux Malavares de leurs marchandiſes qu'ils ont apporté avec eux comme du vif-argent, du cinabre entier & broyé, & quelquefois de l'opium & du cotton, & quoyque les Anglois achetent ce poivre argent comptant, & qu'ils l'ont à meilleur marché que les Hollandois, ils ne peuvent neanmoins l'établir à ſi bas prix qu'eux, parce que les Hollandois gagnent ordinairement cent pour cent ſur les marchandiſes qu'ils ont venduës, & ce qui cauſe que les Anglois ont bien de la peine de donner une balle de poivre de Malabar ſur un lot de poivre noir, qui eſt de dix balles, & ce qui fait encore que la pluſpart des poivres que nous tirons d'Angleterre ne ſont jamais ſi beaux n'y ſi gros que ceux que nous tirons d'Hollande.

On doit choiſir le poivre noir le mieux nourri, le moins ridé, le plus peſant, & les plus garni de grains blancs, le moins rempli de pouſſe qu'il ſera poſſible, & prendre garde que ce ne ſoit des poivres dont le plus gros en aye été ôté pour en faire du blanc, comme il n'arrive que trop ſouvent, principalement à preſent que quelques Marchands qu'il n'eſt pas beſoin de nommer, ſe ſont amuſez d'en blanchir, tant en Hollande, qu'à Roüen, & à Paris ; mais cette fourberie ſera facile à connoître, parce que le poivre noir qui a été échaudé, & dont les gros grains en ont été retirez, au lieu d'aller au fond de l'eau il nage deſſus, & qu'en les preſſant entre ſes mains il s'écraſe facilement.

Comme la plus grande partie du poivre, tant blanc que noir, ſe vend battu, on ne le doit acheter que d'honnêtes Marchands, parce que tout le poivre que ces Coureurs vendent, ce n'eſt autre choſe pour le poivre blanc que des épices d'Auvergne blanche, ou bien du poivre noir qu'ils auront blanchi avec du ris battu, & le noir n'eſt que de la pouſſe, ou de croutte de pain, ou des épices d'Auvergne griſe, ou maniguette, & c'eſt pour ce ſujet que ces affronteurs établiſſent leur poivre à quinze & vingt ſols par livre de meilleur marché qu'ils ne leurs coûtent à prendre les balles entieres, & ainſi font tort aux honnêtes gens qui ne peuvent ſe reſoudre à de telles tromperies.

Le Poivre noir n'a pas d'autre uſage que le blanc, il a auſſi quelque peu d'uſage en medecine, à cauſe de ſa grande chaleur, c'eſt ce qui fait qu'ils entrent dans pluſieurs compoſitions chaudes, comme la theriaque & autres.

A l'égard de la pouſſe & grabeau de poivre, je n'en diray rien, étant incapable d'entrer dans le corps humain, auſſi-bien que les Epices d'Auvergne, qui ne devroient avoir d'autres uſages que d'être jettées au vent, & punir ceux qui la vendent ou employent, étant la plus pernicieuſe & dangereuſe drogue que nous ayons.

Et de plus, c'eſt que ces Epices d'Auvergne & Pouſſe de Poivre, ſont la cauſe qu'il ne ſe debite pas à Paris mille balles de Poivres par an qui s'y conſommeroient, ſi on ne faiſoit point venir ces deteſtables marchandiſes ; à quoy Meſſieurs les Fermiers Generaux devroient prendre garde pour deux raiſons. La premiere pour

l'utilité publique. La deuxiéme pour la perte qu'ils font, à quoy ils pourroient remedier facilement, en faiſant cribler le poivre en entrant en France, & en faiſant condamner à de groſſes amandes ceux qui font venir & qui vendent, ou qui employent ces ſortes de marchandiſes, & en faiſant interdire du negoce tous ceux qui font pour compte d'amis, c'eſt à dire qui font les gros Marchands & n'ont rien à eux; & c'eſt ces Commiſſionnaires qui cauſent tout ce deſordre, recevant toutes ſortes de marchandiſes, & le plus ſouvent n'en connoiſſent pas une: par ce moyen trompent le public, & empêchent quantité d'honnêtes Marchands qui ne veulent pas violer le ſerment qu'ils ont fait à Dieu, lorſqu'ils ont été reçû Marchand, d'entreprendre de faire du negoce par le bon marché qu'ils font de la marchandiſe qui ne leurs appartient pas, en étant quitte pour envoyer des certificats faux ou veritables à ceux à qui elle appartient, ſigné de deux Marchands de leurs trempe, & du prix qu'ils ont vendu la marchandiſe: ainſi ſi ces faux Marchands étoient interdits, ils n'y auroit pas tant de Marchands ruïnez, & l'on ne verroit pas tant de banqueroutes que l'on en voit, & même on leur feroit plaiſir en deux manieres. La premiere, parce qu'ils ne tromperoient perſonnes. Et la deuxiéme, c'eſt qu'ils ne ſeroient pas contrains le plus ſouvent, d'accommoder leurs affaires, en ce qu'ils ſont obligez pour avoir de la marchandiſe d'accepter des Lettres de Changes; & quand ce vient l'écheance il faut avoir recours aux Banquiers, ou aux Echevins de Jeruſalem, ou ſinon il faut qu'il faſſe banqueroute, étant la pluſpart des gens qui n'ont que leurs receptions, & ſi encore la doivent-ils le plus ſouvent. Voilà de la maniere qu'une grande partie du negoce ſe mene preſentement à Paris, à quoy Meſſieurs les Magiſtrats & les Gardes de nôtre Profeſſion ſont exhortez de vouloir remedier. Je ne parle point des autres Villes de France, pour ne pas ſçavoir comment ils ſe comportent.

CHAPITRE III.

Des Epices fines.

LEs Epices fines ſont un mélange de pluſieurs aromats mêlez enſemble, & pour obvier aux abus qui ſe gliſſent dans la compoſition de ce mêlange, j'ay jugé à propos de donner la recepte de celles qui ont toûjours été bien reçûës, & deſquelles les Chaircutiers ſe trouvent bien.

Prenez Poivre noir d'Hollande . . cinq livres.
Girofle ſec . . . . . une livre & demye.
Muſcade . . . . . une livre & demye.
Gimgembre ſec & nouveaux . . . douze livres & demye.

Anis vert & Coriandre, de chacun trois quarterons, le tout pulveriſé à part, & paſſé par un tamis de crain fin, & enſuite mêlé enſemble, & garder dans des vaiſſeaux bien bouchez pour le beſoin.

Il y a icy à remarquer que la pluſpart de ceux qui font les quatre Epices, employent au lieu de Poivre, de la pouſſe de poivre; au lieu du girofle, du poivre de la Jamaique, ou du Capelet; au lieu de muſcade, du Coſtus blanc, ou bien d'une certaine écorce donc je n'ay pû ſçavoir ce que c'eſt, ſinon qu'elle vient des Iſles, qu'elle eſt ſi ſemblable à la canelle matte, qu'il eſt impoſſible d'en

Ecorce inconnuë.

pouvoir faire la difference ; mais au goût elle eſt tout à fait differente, en ce que cette écorce inconnuë a le goût du Saxafras, du Galanga minor, & du girofle mêlé enſemble, & ceux qui la vendent l'appellent bois de canelle, canelle giroflée, ou bois girofle, & diſent que c'eſt l'écorce de l'arbre des girofles ; ce qui eſt faux, mais pour mon particulier je crois que c'eſt l'écorce de quelques eſpeces de Saxafras. On ne doit neanmoins pas faire fond ſur ce que je dis, n'en étant pas certain. Et pour du gingembre ils ne leurs donnent point de Subſtitut étant à trop bon marché, mais employent tout celuy qu'ils peuvent trouver qui eſt carié. En un mot, plûtôt propre à jetter au feu que d'être employé, & diſent que c'eſt qu'il eſt plus facile à mettre en poudre.

CHAPITRE IV.

Des Cubebes.

LEs Cubebes, Poivre à queuë, ou muſqué, ſont des petits fruits ſi ſemblable au Poivre noir, que ſi ce n'étoit leur petite queuë, & qu'ils ſont tant ſoit peu plus gris que le Poivre, il n'y auroit perſonne qui en peut faire la difference.

Ce fruit naît auſſi ſur une plante rempante, dont les feüilles ſont longuettes & étroites, aprés leſquelles naiſſent des grappes qui ſont chargées de ce fruit, où ils y ſont attachez par le moyen d'une petite queuë. L'Iſle de Java, de Maſcaregne & de Bourbon, produiſent quantité de Cubebes.

On les doit choiſir groſſes, bien nourries, les moins ridées que faire ſe pourra.

Les Cubebes ſont quelque peu uſitées en medecine, à cauſe de leur agreable goût, ſurtout quand elles ſont tenuës dans la bouche ſans les macher ; ainſi uſitées ſont admirables pour rendre l'haleine agreable, & pour aider à la digeſtion.

CHAPITRE V.

Du Poiure de Theuet.

LE Poivre de Thevet eſt un petit fruit rond de la groſſeur du Poivre blanc, d'une couleur rougeatre, à un des bouts il y a comme une petite couronne ; mais comme ce Poivre n'eſt d'aucun uſage, à cauſe de ſa rareté, c'eſt ce qui fait que je n'en diray rien, me contentant de dire qu'il eſt d'un goût aromatique & fort agreable. L'arbre qui les porte eſt de la figure cy-devant.

Les Hollandois ont auſſi donné le nom d'Amomi au Poivre cy-deſſus, tant à cauſe de la reſſemblance qu'il a avec le Poivre de la Jamaique, que parce qu'il a preſque ſon même goût. Et à cauſe qu'il eſt comme rond & qu'il a le goût du girofle, on luy a donné le nom de petit girofle rond, pour le differencier d'avec les noix de Girofle, ou de Madagaſcar, & l'on s'en ſert aux mêmes uſages, c'eſt à dire comme du girofle ordinaire.

CHAPITRE VI.

Du Poivre long.

LE Poivre long eſt le fruit d'une plante tout à fait ſemblable à celle que produit le Poivre noir, à la reſerve qu'elle ne grimpe pas ſi haut, en ce qu'elle vient ordinairement en forme d'arbriſſeau, & ſe ſoûtient d'elle même parce qu'elle a ordinairement un gros tronc, & en ce que ſes feüilles en ſont plus minces & plus vertes, & ont la queuë moins longues.

Le Poivre long des Indes Orientales, qui eſt celuy que nous vendons ordinairement, eſt un fruit de la groſſeur & longueur du doigt d'un enfant. Ce n'eſt à proprement parler qu'un amas de petits grains tirant tant ſoit peu ſur le rouge par deſſus, & noiratre au dedans. Dans chacun de ſes petits grains il y a une eſpece d'amande ou poudre blanche, d'un goût chaud & piquant, & ils ſont ſi bien unis enſemble, que l'on ne les peut ſeparer qu'en les caſſant, & tout cet amas forme un fruit de la groſſeur & longueur cy-deſſus.

Les Hollandois & Anglois nous envoyent quantité de ce poivre, qui pour être de la qualité requiſe doit être nouveau, bien nourri, gros, peſant, malaiſé à rompre, le moins carié & le moins rempli de terre ou de pouſſe, qu'il ſe pourra, à quoy il eſt aſſez ſujet.

Le Poivre long eſt quelque peu uſité dans la medecine, en ce qu'il entre dans pluſieurs compoſitions galleniques, & même dans la Theriaque, où il n'a beſoin d'autres preparations que d'être choiſi comme cy-deſſus, & d'être frotté d'un linge rude pour luy ôter la terre qu'il peut y avoir. Quelques-uns l'ordonnent pris en poudre dans un boüillon, la peſanteur d'un gros, & pour faire venir le lait aux nourrices.

CHAPITRE VII.

Du Poivre long de l'Amerique.

IL ſe trouve aux Iſles de l'Amerique un arbriſſeau qui a ſes feüilles aſſez ſemblables à celles du Plantin, qui produit un fruit d'environ un pied de long, au rapport de Nicolas Monard. Ce fruit eſt compoſé de pluſieurs petits grains, à l'entour d'une queuë longues & entaſſé par ordre, & s'entretouche l'un l'autre, & forme enſemble la figure du Poivre long. Le même Monard dit que ce fruit étant frais, il eſt vert; mais le Soleil le fait meurir & devenir noir, & qu'il a plus d'acrimonie que le Poivre long des Indes Orientales.

Mecaxuchit. Ce Poivre long de l'Amerique eſt ce que les Ameriquains appellent *Mecaxuchit.* & duquel ils ſe ſervent pour mettre dans le Chocolat. Apparemment que l'Auteur du Livre du Thée, Caphé & Chocolat, n'a jamais entendu parler de ce fruit; car il n'en fait aucune mention.

Ce Poivre long eſt ſuivant les apparences celuy que le R. P. Plumier entend ſoûs le nom de *Saururus Botryitis major, Arboreſcent foliis plantagineis*, qui ſignifie

grande queuë de lezard, arbre à grapes & à feüilles de plantin. Ce R.P. marque que ce Poivre long eſt un fruit ou plûtôt une grappe, d'un demy pied de long, & de quatre à cinq lignes d'épaiſſeur dans le bas, elle ſe retreſſit au bout, & elle eſt chargée de quantité de grains de la groſſeur preſque de ceux de la moutarde, qui ſont noirs dans leurs commencement, & noirs & mols dans leur maturité, d'un goût chaud & piquant. Ce même Pere dit que ce Poivre eſt beaucoup en uſage par ces Inſulaires, auſſi-bien que la racine de ſa plante, pour ſe guerir d'une maladie qu'ils appellent Mal-d'Eſtomac. Il marque de plus, qu'il ſe trouve de pluſieurs eſpeces de cette plante dans les Iſles, qui ne different que par la grandeur des feüilles ; mais comme cela ſeroit trop long à decider, je renvoye le Lecteur au Livre qu'il en a fait depuis peu, où il en traite fort amplement.

CHAPITRE VIII.

Du poivre long noir.

OUtre les deux Poivres longs noir dont je viens de parler, nous en vendons quoyque rarement, un troiſiéme ſoûs le nom de Poivre long noir, ou de Poivre d'Ethiopie, ou des Maures, ou de grain de Zelim. Ce poivre eſt le fruit d'une tige rempante, qui ne produit n'y feüilles ny fleurs ; mais ſeulement cinq ou ſix têtes de la groſſeur du bout du pouſſe, dures, & à demy rondes, d'où ſortent pluſieurs gouſſes de la longueur du petit doigt, & de la groſſeur d'une plume à écrire, brune au deſſus, & jaunatre dedans. Ces gouſſes ſont diviſées par nœuds, & dans chaque nœud il s'y trouve une petite feve, noire deſſus & rougeatre dedans, ſans preſque aucun goût n'y odeur. Ce qui ne ſe reſſemble pas à ſa gouſſe, qui eſt d'un goût chaud, acre, piquant, & aſſez aromatique, ſurtout quand on l'a tenu quelque temps dans la bouche : & à cauſe de cette grande acrimonie, les Ethiopiens s'en ſervent pour guerir du mal de dent, comme nous faiſons icy de la pirette.

Comme ce poivre eſt peu connu & fort rare en France, c'eſt pour ce ſujet que je n'en parleray pas plus au long.

CHAPITRE IX.

Du Poivre de Guinée.

LE Poivre de Guinée, ou Corail de Jardin, que les Ameriquains appellent Poivre de Mexique, de Tabaco, de Breſil, d'Eſpagne, Poivre long des Indes rouges, Chilli, Axi, ou Carive, & de nous Poivre de France, Piment, ou Poivre de l'Amerique, eſt un Poivre rouge dont il y en a de trois ſortes : Sçavoir, le premier que nous vendons qui vient en gouſſe de la groſſeur & longueur du pouce.

Le ſecond qui eſt plus menu, & qui vient preſque en forme de foſſille, & comme relevez en boſſes.

Et le troiſiéme eſt le plus petit qui eſt preſque tout rond. Toutes ces trois ſortes de Poivres étant attachez à la plante ſont verts dans leurs commencement, jaune dans leurs milieu, & rouge ſur la fin.

De ces trois ſortes de Poivres nous n'en vendons que la premiere eſpece, en ce que les autres ſont trop acres, ce qui fait qu'il n'y a que les Sauvages qui s'en ſervent en étans fort amateurs.

Le Poivre de Guinée que nous vendons vient du Languedoc, ſurtout des Villages auprés de Niſmes, où il s'en cultive beaucoup, & cette plante eſt preſentement ſi commune que nous n'avons fort peu de Jardins où il n'y en ait, & même qui ne ſervent de parure ſur pluſieurs boutiques.

L'uſage de ce Poivre eſt pour les Vinaigriers, qui s'en ſervent pour faire du vinaigre, & qui pour être de la qualité requiſe doit être nouveau, en belles gouſſes, ſeches, entieres, & bien rouges.

Quelques-uns confiſent ce poivre au ſucre, & s'en ſervent à porter ſur mer. Les Siamois mangent ce poivre tout crud comme nous faiſons icy les raves.

CHAPITRE X.

Du Giroſle.

LE Giroſle eſt à proprement parler la fleur endurcie de certains arbres, qui ont toûjours été fort communs dans les Iſles des Moluques; mais depuis quelques années les Hollandois ne pouvant empêcher les Anglois, les Portuguais, & Nous d'y aller, & d'en apporter du Giroſle, ils ſe ſont aviſez pour ſe conſerver & ſe rendre ſeul les maîtres de cette marchandiſe, d'en arracher tous les arbres, & de les tranſporter dans l'Iſle de Ternate; & par ce moyen il faut que les autres Nations achetent d'eux le Giroſle, n'en pouvant avoir d'ailleurs.

A l'égard de la feüille de l'arbre portant le Giroſle, la figure cy-deſſus repre-

ſentée, a été tirée d'aprés l'Original, que M. de Tournefort a entre ſes mains. Il a de plus la Racine, la Tige, & les feüilles, dont la figure eſt marquée A, qui eſt venuë de deux Girofles qui ont été ſemée, & qui en peu de temps ont produit cette petite racine, tige, & feüille cy-deſſus repreſentée.

Lorſque le Girofle commence à paroître, il eſt d'un blanc verdatre, enſuite rouſſatre, & à meſure qu'il meurit il brunit, & ſans que cette couleur luy vienne d'avoir été trempé dans l'eau de la mer, & avoir été ſeché au feu, comme quelques Auteurs le marquent; car les Hollandois, ou les Inſulaires, ne font autre preparation au Girofle, ſinon qu'aprés l'avoir fait tomber de l'arbre avec des perches, ils le font ſecher au Soleil en pleine campagne, & enſuite l'enferment & le gardent. Comme il eſt impoſſible qu'il ne reſte quelques Girofles ſur les arbres quand la recolte en eſt faite, ils deviennent de la groſſeur du pouce, & il s'y trouve une gomme dure & noire, d'une agreable odeur, & d'un goût fort aromatique. Je n'en ay jamais veu de ſi gros, mais ſeulement de la groſſeur du bout du petit doigt. Nous en trouvons quelquefois parmy le Girofle, mais aſſez rarement, parce que les Hollandois les vendent ſeparement ſoûs le nom de Clou matrix, ou de Mere de Girofle, & ces gros Girofles ſont connus en medecine ſoûs le nom Latin *Antolfle*; mais le peu d'uſage qu'ils ont en France fait que les Apoticaires ne ſe font pas une affaire de leurs ſuppoſer le Girofle ordinaire, quoy qu'il ſeroit beaucoup plus à propos de les employer où ils ſont requis, que de ſe ſervir des autres, puiſqu'ils ſe trouvent remplis d'une gomme extremement odorante & aromatique, & doüées de tres-grandes proprietez, ce qui ne ſe rencontre pas dans les Girofles ordinaires.

Clou Matrix. Antolfle de Girofle.

On a remarqué que là où croiſſent les arbres portant le Girofle, aucun arbre ou plante n'y peut profiter, à cauſe que la grande chaleur de ces arbres devore toute l'humidité radicale de la terre qui les environne. On a remarqué auſſi qu'il n'y a point d'arbres dans tout le monde qui rendent une odeur ſi ſuave que les Girofles lorſqu'ils commencent à paroître.

On doit choiſir le Girofle bien nourry, ſec, facile à caſſer, picquant les doigts quand on le manie, d'un rouge tanné, le plus garni de ſon fuſt, à qui quelques-uns ont donné mal à propos le nom d'Antolfce. J'entends par fuſt la petite tête qui ſe trouve au haut des Girofles, qui eſt fort tendre & d'une couleur d'un tanné clair, & qui étant miſe dans la bouche aye un goût chaud, piquant, & aromatique, & rejetter ceux qui ſont maigres, noiratres, molaſſes, & ſans preſque aucun goût ny odeur. On prendra garde auſſi que ceux qui ſont de la bonne qualité ne ſoient mélangé de Girofle, dont la teinture ou l'huile en ayt été tirée, parce qu'il s'en trouve qui en ſont ſi chargés qu'il y a plus de la moitié de ces méchants girofles; ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, étant une marchandiſe aſſez chere. Je ne m'arréteray point à vouloir décrire une infinité de friponneries que quelques-uns font ſur cette marchandiſe, parce que toutes ces malverſations ſeroient trop difficiles à decider, & que je les pourrois apprendre à ceux qui ne le ſçavent pas, puiſqu'il ſera facile à connoître par les marques cy-deſſus le bon d'avec le mauvais, & pour plus grande ſureté on le doit acheter tant qu'on pourra de gens incapables de frauder la marchandiſe, & de ne pas s'attacher au bon marché.

L'uſage du Girofle eſt trop connu pour m'y arrêter, je diray ſeulement que ſon excellente vertu & ſon agreable odeur, luy ont fait donner rang dans les remedes cordiaux.

Girofle confit. Les Hollandois confiſent le Girofle étant encore vert, & ils en font une tres-bonne confiture, dont ils ſe ſervent tant pour porter ſur mer, que pour pluſieurs vieillards qui s'en ſervent pour ſe rétablir la chaleur naturelle. Ce Girofle doit être tendre, d'un goût chaud & agreable, & qu'il ne ſoit point trop chargé de ſirop, en ce qu'il eſt bien moins eſtimé que le fruit, qu'il y en ayt ſeulement pour le conſerver.

Les Hollandois tirent par le moyen de la diſtillation de ce fruit une huile, qui étant nouvelle eſt d'un blanc doré, & qui rougit à meſure qu'elle vieillit. Cette huile pour être parfaite doit être de la couleur cy-deſſus, graſſe, & nageante ſur l'eau, la plus forte & penetrante au goût qu'il ſera poſſible, & qui aye de plus l'odeur & la ſaveur du Girofle. On doit encore être ſoigneux de n'acheter cette huile que d'honnêtes gens, par les diverſes mélanges que l'on y peut faire, ce qui ſera aſſez difficile à connoître, à cauſe de la forte odeur de cette huile.

Huile de Girofle.

On peut tirer du girofle une huile blanche, par le moyen du feu, d'un verre à boire, & du cul d'une balance, comme il eſt marqué dans M. Lemery ; mais le jeu n'en vaudroit pas la chandelle, tant par la longueur de temps qu'elle eſt à faire, que parce qu'elle reviendroit au double de celle que nous tirons d'Hollande, & ſi elle n'eſt pas meilleur.

L'huile de girofle eſt fort en uſage par les Parfumeurs, elle eſt quelque peu d'uſage en medecine, parce que l'on pretend qu'elle eſt ſouveraine pour guerir les maux de dents.

A l'égard du girofle en poudre, on ne doit pas être moins ſoigneux de l'acheter d'honnêtes gens, & ne pas s'attacher au bon marché, puiſqu'il eſt facile d'y mélanger de cette écorce que nous appellons mal à propos bois de girofle, parce qu'elle en approche du goût & de l'odeur, & que ceux qui font ce mélange ſe fondent ſur l'autorité de certains Auteurs, qui ont écrit que le girofle avoit ſon écorce de la figure de la canelle, & le goût du girofle ; ce qui eſt bien éloigné de la verité, ainſi que je l'ay fait voir au Chapitre de la Canelle girofléé.

CHAPITRE XI.

Du Girofle royal.

OUtre le girofle cy-deſſus décrit, l'on trouve en Hollande, mais fort rarement, un petit fruit de la figure & groſſeur d'un grain d'orge, qui a à ſes extremitez une pointe, & qui ſont attachez cinq ou ſix enſemble à une petite branche, ſi bien qu'ils forment enſemble une maniere de petite couronne.

Ce fruit eſt d'une couleur de fer, & a le même goût & l'odeur du girofle ordinaire. L'arbre qui le porte eſt unique au monde, & ne ſe trouve qu'au milieu de l'Iſle de Maſſua aux Indes Orientales, où il eſt appellé des habitans de l'Iſle *Thinta-Radoi*, qui ſignifie Girofle-Royal. Ce fruit eſt tellement reveré du Roy de l'Iſle, qu'il le fait garder par ces Soldats, afin que perſonne n'en ayt que luy. On pretend auſſi que lorſque cet arbre eſt chargé de ces fruits, les autres arbres s'inclinent devant luy comme pour luy rendre hommage, & pour luy faire honneur, & que les fleurs des arbres du girofle ordinaire tombent quand les ſiennes commencent à paroître. Les Indiens enfilent ce fruit, & en font

font des chapelets qu'ils portent sur eux, à cause de leur agreable odeur.

Je n'aurois pas parlé de ce girofle si je n'étois certain qu'il y en a, quoyque j'en aye jamais veu, ny peu recouvrir, telle diligence que j'aye fait ; mais comme la chose m'a été certifiée par une personne qui en a veu en Hollande, & que Guillaume Pison dans son Histoire des Indes en parlent, & où j'ay pris la figure cy-dessus representée, & que Monsieur Wormes scite en termes exprés à la page de son livre 203.

Gariophyllus Regius fructus est, à nemine, quod sciam, hactenus descriptus, florem potius quam fructum figurâ referens, longitudine est grani hordei, ejusdemque ferme latitudinis, oblongus, angulosus, sex vel octo cuspidibus alternatim è lateribus erumpentibus, & in summitate quasi coronulam constituentibus, colore ferrugineo, odore Gariophyllorum aromaticorum, sapore acri & plane Gariophillaceo. Provenit in insulâ Macciam Indiæ Orientalis ab incolis vocatur THINCA RADOI, *quod exponunt Gariophyllus Regius.* Thinca Radoi.

Magno in pretio apud Indos sunt hi Gariophylli, & ad nos raro deferuntur. Unicam saltem ferunt esse hujus fructus arborem in tota India in medio dictæ insulæ sitam. Flores ubi producit hæc arbor, decidunt flores reliquarum arborum, quæ communes ferunt Gariophyllos. Arbores etiam reliquæ versus hanc se incurvant honorem, quasi deferentes, ut aiunt qui viderunt. Rex Insulæ Satellitibus hanc arborem stipat, quamdiu fructum fert, ne quis præter ipsum eo gaudere possit. Hæc ex ore ejus qui in Insula fuit, & arborem se vidisse testatur ; quæ si vera, mira. Fructus filo per longitudinem trajicere solent, ut armillarum loco, ob odoris gratiam, in brachiis gestentur.

CHAPITRE XII.

De la Muscade.

LA Muscade, ou Noix Aromatique, que les Latins appellent *Nux Moscata, myristica*, ou *Aromatica*, est à proprement parler l'amende d'un

fruit de la groſſeur de nos noix vertes, que nous diſtinguons en deux : Sçavoir, en muſcades mâles ou longues, ou en muſcades femelles, ou rondes, ou ordinaires.

Muſcade mâle & femelle.

L'arbre qui porte les muſcades eſt de la grandeur du peſcher, & a ſes feüilles à peu prés de même au rapport de Dalechamp, à la reſerve qu'elles ſont plus courtes & plus étroites, aprés leſquelles naît un fruit de la groſſeur des noix, ou des abricots. Cet arbre, ſelon Monſieur Tavernier, ne ſe plante point ; mais il naît par le moyen de certains oiſeaux qui viennent des Iſles de vers le midy qui avalent les muſcades toutes entieres, & les rendent de mêmes ſans les avoir digeré, & que ces noix étant alors couvertes d'une matiere viſqueuſe & gluante, & venant à tomber à terre elles prennent racines, & produiſent un arbre qui ne viendroit pas ſi on le plantoit de la maniere des autres.

La Muſcade eſt auſſi une marchandiſe dont il n'y a que les Hollandois qui en ſoit les maîtres, parce qu'il n'y a guere que les Iſles de Nero, de Lontour, de Pouleay, de Roſgain, de Poleron, de Granapuis, & de l'Iſle Dame dans la grande Iſle de Banda dans l'Aſie, & non pas dans les Indes Occidentales, ainſi qu'un nouveau Auteur le dit, & il eſt remarquable que ſi peu de terroir puiſſe fournir à tout l'Univers des muſcades. Ce qui ne ſera pas difficile à croire, quand on ſçaura que ces Iſles ſont ſi peuplées de muſcadiers, que c'eſt une choſe preſque incroyable. Et de plus, c'eſt que ces Iſles ſont ſur un Climat ſi bon, que ces arbres ſont toûjous chargez de Fleurs & de Fruits, & que la recolte s'en fait trois fois l'année : Sçavoir, en Avril, en Aouſt, & en Decembre. Celle d'Avril ſont beaucoup plus eſtimées que celles qui ont été cueillie en Aouſt & en Decembre ; & ce Climat eſt ſi temperé que les hommes y vivent juſqu'à ſix vingt ans, & n'ont autre ſouci que de boire, de manger, de dormir, & ſe promener, pendant que les femmes s'occupent à ſeparer le brou des muſcades, de faire ſecher le maçis, & de caſſer les coques dans quoy ſont les Muſcades ; étant la principale marchandiſe du pays, & preſque tout ce qu'ils ont pour vivre.

Les Muſcades que nous vendons ne ſont donc à proprement parler que l'amende de ces fruits, qui ſont couverte d'une coque dure, mince, & noiratre. Deſſus cette coque il s'y trouve une enveloppe qui ne couvre en partie que la coque qui eſt mince & rougeatre, d'une odeur ſuave & d'un goût aromatique, qui eſt ce que nous appellons Macis, & du vulguaire, quoyque mal à propos, fleur de muſcade. Aprés le Macis il y a le Brou, qui eſt vert qui n'eſt d'aucun uſage ; ainſi l'on peut remarquer par ce que je viens de dire, que la Muſcade a trois enveloppes ou couvertures : Sçavoir, la Coque, le Macis, & le Brou, & non deux, comme un Auteur nouveau le marque, & la choſe eſt ſi réelle que pour le peu que l'on ſe donne la peine de couper une muſcade confite en deux, l'on y trouvera les trois parties que je viens de décrire.

Macis.

Les arbres qui portent les Muſcades femelles, ou ordinaires, ne viennent que dans les lieux cultivez, & ceux qui portent les muſcades longues, viennent dans les bois & foreſts, c'eſt ce qui fait que les Hollandois appellent ces muſcades Muſcades mâles ou Sauvages ; mais comme elles ſont peu uſitées à cauſe qu'elles ſont preſque ſans aucun goût ny odeur, ainſi denuez de vertu ; c'eſt le ſujet pourquoy nous n'en voyons que tres rarement. Ces muſcades mâles étoient appellées de nos anciens Azerbes.

Muſcades Sauvages ou Mâles.

Azerbes.

Pour ce qui eſt des muſcades ordinaires, on les doit choiſir en ſorte, c'eſt à dire telles qu'elles viennent d'Hollande, bien fleuries, peſantes, unies, d'un

gris blanchatre, au dessus d'une belle marbreure, rougeatre en dedans, accompagné d'une humeur grasse & onctueuse, qui sont les marques de leur nouveauté, & qu'étant rapé soient d'une odeur suave, & mise dans la bouche, ayent un goût chaud, piquant, & aromatique. A l'égard du petit trou qui se rencontre assez ordinairement aux muscades, c'est une erreur populaire de croire que cela luy diminuë sa qualité; car il n'y a point de muscade où il n'y aye ce petit trou, en ce que aussi-tôt que la petite peau qui en est comme le germe, en est levée, l'on découvre ce petit trou.

L'usage des muscades est si connus qu'il est inutile de m'y arrêter, je diray seulement qu'elle est quelque peu usitée en medecine, & qu'étant battuë avec du sucre on en fait une poudre qui est admirable prise dans du vin chaud pour guerir le rhume qui vient de cause froide, & l'on a donné à cette poudre le nom de Poudre Duc; la doze ordinaire est sur une livre de sucre, deux onces de muscade, quelques-uns y ajoûtent de la Canelle. Les habitans de l'Isle de Banda confisent ces muscades étant encore vertes, & nous sont apportées par les Hollandois, quelquefois avec du sirop, & quelquefois aussi sans sirop, mais sous poudré de sucre en poudre. Poudre Duc. Muscades confites.

Ces muscades confites sont une des meilleures confitures que nous ayons, étant fort propre pour fortifier l'estomac, & pour rétablir la chaleur naturelle des vieillards; mais leurs principal usage est pour porter sur mer, particulierement par les Septentrionnaux qui sont fort amateurs de ces sortes de confitures; elles doivent être les plus grosses, les plus nouvelles que faire se pourra, ne sentant n'y l'aigre ny le moisy.

A l'égard de l'huile de muscade que nous faisons venir d'Hollande, je diray que l'on la doit rejetter, n'étant presque que du beurre frais, c'est ce qui fait que les Apoticaires, ou autres personnes qui en auront besoin, feront beaucoup mieux de la faire eux mêmes que d'acheter celle que nous vendons, & que nous faisons venir d'Hollande, & par ce moyen seront assuré d'avoir de la veritable huile de muscade, & si elle ne leur reviendra pas à un écu par livre davantage. Huile de muscade par expression.

La veritable huile de muscade doit être épaisse, d'un jaune doré, d'une odeur suave & aromatique, & d'un goût chaud & piquant.

La maniere de faire cette huile est fort facile, n'y ayant qu'à pulveriser grossierement les muscade, & les mettre dans un tamis de crin sur une bassine d'eau boüillante, & couvrir le tamis d'une toile de crin double & d'un plat, & lorsque le cul du plat aura été chauffé par la vapeur de l'eau boüillante, on renversera le tamis sur le plat, & avec toutes les diligences possibles, on prendra les quatre coins de la toile que l'on noüera avec une corde le plus fort qu'il se pourra, & ayant mis ces muscades ainsi échauffées dans une presse entre deux plaques chaudes, & presser ensuite le plus également & le plus vite que l'on pourra, il en découlera une huile dorée qui se congelera à mesure qu'elle tombera dans le plat. On peut tirer par la distillation des muscades une huile claire & fort odorante, qui a les mêmes qualitez que celles qui a été faite par expression, mais elle revient à beaucoup plus. Huile de muscade par distillation.

L'une & l'autre huile de muscade sont doüées de tres-grandes proprietez, tant prises interieurement qu'exterieurement, étant fort stomacales.

Pour ce qui est du Macis, qui est l'enveloppe de l'écorce, qui reforme la muscade, on le doit choisir en larges feüilles, le plus haut en couleur, & le moins rempli de menu que faire se pourra, & qu'il soit d'un goût fort chaud & fort aromatique. Quelques-uns assurent que le Macis étant nouveau, & tout fraîchement découvert de son brou, est rouge comme de l'écarlatte, & qu'à me-

ſure qu'il vieillit ſa couleur ſe perd, & devient tout blanc.

Huile de Macis. On peut tirer du Macis une huile par expreſſion, comme de la muſcade, on en peut tirer auſſi une par la diſtillation; mais comme ces deux huiles reviennent à beaucoup plus que celles des muſcades, c'eſt le ſujet pour lequel on en fait que tres-peu, quoyque ces deux ſortes d'huiles ſoient doüées de grandes proprietez.

A l'égard de l'écorce, du tronc, & des branches du muſcadier, le peu qui s'en conſomme ne merite pas d'en parler, à cauſe qu'elle nous eſt apportée que fort rarement, & à cauſe de la grande reſſemblance qu'elle a avec le Coſtus blanc, & qu'elle en a à peu prés le goût. Quelques-uns vendent ce Coſtus au lieu de l'écorce de l'arbre des muſcades, à quoy il faut prendre garde.

CHAPITRE XIII.

Du Caffé.

LE Caffé, Coffé, Coffi, Cahué, Chaube, Caoua, Buna, Bonca, Bonco, Bunnu, Buna, Bon, Ban, ou Elkarie, eſt ſuivant un Auteur nouveau, le fruit d'une plante dont la tige reſſemble à celle de nos feuës domeſtiques; mais comme c'eſt une perſonne ſur qui je ne peut faire fonds, j'ay mieux aimé m'en tenir à ce qu'en a écrit Bauhin, Auteur celebre, & reçû de tout ce qu'il y a d'habiles gens, qui dit que le bon eſt le fruit d'un arbre dont la ſemence nous eſt apportée de l'Arabie heureuſe, & que l'arbre eſt ſemblable au Fuſin, ou Bonnet de Prêtre, & que ces feüilles ſont épaiſſes & toûjours vertes, dont cy-deſſus eſt la figure que j'ay fait tirer aprés luy, à laquelle j'ay neanmoins fait ajoûter la figure du Caffé telle qu'il ſort de l'arbre.

On doit choiſir le Caffé verdâtre, nouveau, ne ſentant le moiſy, d'un grain de moyenne groſſeur, ce qui luy a fait donner le nom de Caffé de la petite épinoche, le moins rempli de grains, tel qu'il ſort de l'arbre, ou de coques vui-

des. En un mot, le mieux mondé & le moins rempli de grains de Caffé, secs & arides, qu'il sera possible.

A l'égard de ceux qui en feront venir de Marseille, ou qui en acheteront des balles entieres, prendront garde que le cul des balles n'ayent été moüillées, en ce que dés que cette marchandise a souffert, elle se gâte, & corromp le reste de la balle, à quoy l'on doit bien prendre garde.

Le Caffé n'a autre usage qu'aprés avoir été brûlé pour faire une boisson avec de l'eau & du sucre, & cette boisson a plus ou moins de proprieté, suivant que ceux qui le consomment l'aiment.

Outre la grande consommation que l'on fait du Caffé pour le brûler, depuis quelque temps l'on s'est avisé de le faire boüillir, & de le manger en guise de poids : ce qui est bien contraire de ce qu'en a dit l'Auteur du Traité, du Thé, du Caffé, & Chocolat, qui dit à la page 91. de son Livre, en ces termes : A l'égard de la graine du Caffé, elle a tant de solidité qu'on ne peut n'y l'amolir, ny la cuire, soit en la faisant tremper, soit en la faisant boüillir dans l'eau : ce qui est faux, ainsi que l'experience nous le montre, à moins que le caffé n'aye changé de nature depuis l'année 1687. qu'il a fait son livre.

A l'égard du choix du Caffé brûlé & en poudre, la connoissance en est assez difficile, parce que les uns le brûlent plus les autres moins : ainsi la meilleur connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & qu'il soit le plus nouveau preparé qu'il sera possible ; car on pretend que le Caffé étant vieux preparé, qu'il est évanté & qu'il a perdu de sa force. Caffé preparé.

CHAPITRE XIV.

Du Cacaos.

LE Cacaos que les Ameriquains appellent Cacavi, est un fruit de differentes grosseurs ; mais la plus ordinaire est celle d'une amande qui se trouve unie

enſemble dans une eſpece de coque, ny plus ny moins que ſont les grains de grenades, & il y a de ſes coques qui en renferment juſqu'à des ſoixantes & quatre-vingt. A l'égard de la figure, feüilles & fruits entiers de ces arbres, elle ſe trouvera cy-deſſus repreſentée, qui eſt tirée ſur l'original que M. de Tournefort a entre ſes mains. Les feüilles en ſont vertes, & les fruits étant ſur l'arbre & en leurs maturité, ſont d'une tres-belle couleur jaune, & par côtes comme le mêlon.

M. Wormes dans ſon livre à la page 191. fait mention qu'il y a quatre ſortes d'arbres qui portent le Cacaos, dont le premier & le ſecond ſont appellez *Cacahuaquahuitl*. Le troiſiéme, *Xuchicacahuaquahuitl*. Le quatriéme, *Tlacacahuaquahuitl*. Ce qui ſe rapporte aſſez aux quatre ſortes de Cacaos que nous vendons, qui viennent aſſurément de differens arbres, dont le premier & le meilleur, eſt appellé gros & petit Caraque, à cauſe de la Province de Nicaraga, d'où ces ſortes de Cacaos nous ſont apportez. Le troiſiéme & le quatriéme, ſont appellez gros & petit Cacaos des Iſles, parce qu'il vient des Iſles de l'Amerique, & de Saint Domingue. Le plus eſtimé de ces quatre ſortes de Cacaos, eſt le gros Caraque, principalement pour la compoſition du Chocolat, qui eſt ſon principal uſage; car pour le peu qu'il s'en mange tel qu'il nous vient, cela ne merite pas d'en parler. Ce Cacaos pour être de la bonne qualité, il doit être gros, peſant, nouveau, noiratre au deſſus, & d'un rouge foncé au dedans, d'un bon goût, ne ſentant le moiſy. Et le petit Caraque, le plus approchant des qualitez du gros qu'il ſera poſſible. A l'égard du Cacaos des Iſles, ſur tout le gros, plus il approche des qualitez du gros Caraque, plus il eſt eſtimé. Pour ce qui eſt du petit il eſt tres-peu en uſage, à cauſe de ſa méchante qualité, & que le Chocolat qui en eſt fait, ne vaut rien du tout, comme il ſe verra par la ſuite.

Cacaos Caraque & des Iſles

Quelques Auteurs diſent que le Cacao eſt ſi en uſage dans le Mexique, qu'il eſt la principale boiſſon des habitans du pays, & que même il ſert pour donner l'aumône aux pauvres. Outre le Cacaos ordinaire, on nous en envoye des Iſles de tout grillé & mis en pains de differentes groſſeurs.

Cacaos en pain.

CHAPITRE XV.

Du Chocolat.

NOus vendons de pluſieurs ſortes de Chocolat, qui ne different que ſuivant leur beauté & bonté, & ſuivant les drogues dont il eſt compoſé, & les pays où il a été fabriqué. Et le meilleur Chocolat & le plus beau, eſt celuy que nous faiſons, ou faiſons faire à Paris, ſur tout quand il a été fait avec le gros Caraque, & que l'on y a employé de beau ſucre, de bonne Canelle, & de belles & bonnes Vanilles. En un mot, quand il ſort des mains d'un honnête-homme, & qui le ſçait bien preparer, & que l'on y plaint point l'argent; car c'eſt une choſe impoſſible de donner de bon Chocolat à bon marché, ainſi que le font la pluſpart de ceux qui établiſſent des Chocolats à des prix ſi médiocres que le beau ſucre coûte preſque autant que leur Chocolat. Ainſi on ſera donc averty de ne point uſer de tous ces Chocolats des Indes, ou d'Eſpagne, de Portugal, & de Saint Malo, dont les deux premiers ont toûjours paſſé pour être les meilleurs; mais pour preſentement on doit être ſeur qu'il n'y a point de Villes au monde où l'on faſſe mieux le Chocolat qu'à Paris. Je n'ay pas jugé à propos d'en mettre icy la compoſition, puſqu'il y a des livres imprimez qui en

ſont mention où l'on trouvera les diverſes manieres de compoſer le Chocolat, où un chacun prendra celle qui luy conviendra le mieux. On ſera cependant averty de ne point s'entêter à vouloir avoir de la Fleur d'Orejevalla, comme le marque le Sieur Blegny dans ſon livre, parce que c'eſt une drogue que je crois être imaginaire, m'ayant été impoſſible de ſçavoir ce que ce pouvoit être, quelque diligence que j'aye fait. Et le Sieur Blegni qui ſe dit Auteur de ce petit livre dont j'ay parlé cy-devant, a raiſon de dire qu'il ne s'en trouve point chez les Droguiſtes; car luy même ne m'en a ſçû rendre raiſon. Quand je luy ay demandé en preſence d'un honnête-homme ce que c'étoit que la fleur d'Orejevalla, il m'a dit que s'il la fait entrer dans la compoſition du Chocolat Ameriquain ou Indien, qu'il faut qu'il l'aye veu dans quelques livres. A l'égard de l'Achiotl, ce n'eſt autre choſe que ce que nous appellons Rocou, qui ne ſe fait pas comme le dit cet Auteur; mais comme il ſe verra cy-aprés à ſon lieu & place, & s'il avoit ſçû que l'Achiotl eût été le Rocou, il y a tres-peu d'Epiciers qui ne luy en euſſent donné, & n'auroit pas mis dans ſon Livre qu'il ne s'en trouve point chez les Droguiſtes.

A l'égard des Noiſettes Indiennes, ou Ameriquaines, je ne ſçay ce qu'il entend par-là, & je n'ay tenu compte de luy demander, de peur qu'il ne me fit pareille réponſe que celle qu'il me fit au ſujet de la Fleur d'Orjevala. Je diray cependant que nous vendons ſous les noms de Noix d'Inde les Cocos, les Areca, les muſcades mâles & femelles. Je ne veux neanmoins pas dire que ce ſoit les amendes des Cocos, qui entrent dans la compoſition de ce Chocolat, n'en étant pas certain.

CHAPITRE XVI.

Des Vanilles.

LEs Vanilles, ſuivant le Sieur F. Rouſſeau, eſt une gouſſe d'environ un demy pied de long, & de la groſſeur du petit doigt d'un enfant, qui pend à une plante

de douze à quinze pieds de haut, & qui ſe rame comme nos aricots; c'eſt pourquoy elle eſt le plus ſouvent le long des murailles, ou au pied de quelques arbres, ou de quelques échalas, ou autres choſes ſemblables où elle ſe ſoûtient. Elle a ſa tige ronde & diſpoſée par nœuds, comme une canne à ſucre; de chaque nœud il ſort des feüilles larges, épaiſſes, & de la longueur du doigt, qui ſont vertes auſſi-bien que ſa tige, & retire aſſez à celle du grand Plantin, aprés leſquelles ſortent des gouſſes vertes au commencement, jaunatre dans la ſuite, & qui bruniſſent à meſure qu'elles meuriſſent. Lorſquelles ſont meures, les Mexiquains, ceux de Gatimalo & de S. Domingue, les cueillent, les lient par les bouts, & les mettent à l'ombre pour les faire ſecher. Lorſqu'elles ſont ſeches & en état d'être gardées, ils les frottent avec de l'huile, pour empêcher qu'elles ne ſe ſechent trop, & qu'elles ne ſe briſent, & enſuite ils les mettent par pacquets de cinquante, de cent, ou de cent cinquante, pour nous les envoyer. Cependant il y en a d'autres qui plus ſoigneux du gain que de leur conſcience, les laiſſent ſur la plante juſqu'à ce qu'elles crevent par leur trop grande maturité; mais auparavant ils ont mis deſſous la plante des petits Goblets de terre, pour en recevoir un baume noir & odorant qui en découle, & lorſqu'ils n'en découle plus rien, ils cueillent les gouſſes, & y mettent à la place du beaume, des petits bâtons, ou autres choſes ſemblables, les recouſent, & les mettent par pacquets, & dans un état ſemblable à celles que j'ay dit cy-deſſus; c'eſt ce qui fait que l'on en rencontre quelquefois qui ſont recouſuës, & qui ſont ſeches & de nul effet.

Les Grands Seigneurs du Mexique ſont fort amateurs de ces plantes, tant à cauſe de l'odeur agreable de ſes gouſſes, que parce qu'ils en mettent quantité dans leurs Chocolat. Et les autres en font volontiers le commerce à cauſe du gros profit qu'ils en tirent. Ce ſont les Eſpagnols qui nous envoyent cette riche marchandiſe, à qui ils ont donné le nom de *vanilla*, qui ſignifie en Eſpagnol petite gueſne; parce que ces gouſſes ſont faites en gueſnes. Elles ſont d'un goût & d'une odeur fort agreable.

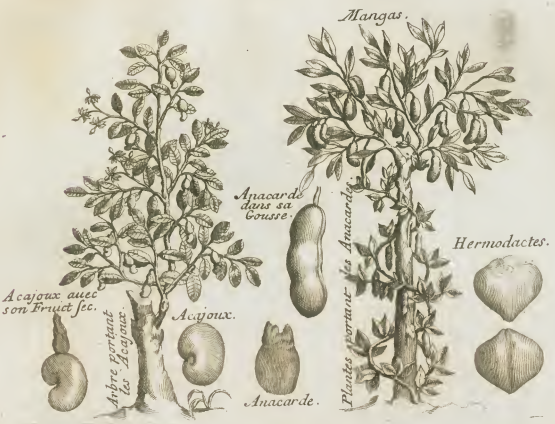
On choiſira les Vanilles bien nourries, groſſes, longues, nouvelles, peſantes, non ridées, ny frottées de beaume, & qu'elles n'ayent point été miſes dans un lieu humide, en ce que pour être bonnes elles doivent être graſſes & fort ſouples, accompagnées d'une agreable odeur, prenant auſſi garde qu'elles ſoient égales; parce que ſouvent le milieu des pacquets, n'eſt remply que de Vanilles, petites & ſeches, & de nulle odeur, & que la graine du dedans qui eſt extremement petite, ſoit noire & luiſante.

Les Vanilles ſont fort en uſages en France, pour mettre dans la compoſition du Chocolat, & d'autres s'en ſervent pour parfumer le tabac. On pretend que priſes interieurement elles ſont tres convenables pour fortifier l'eſtomac.

A l'égard du Beaume de Vanille, les Eſpagnols ſe le reſervent; car il ne vient pas juſqu'à nous.

CHAPITRE XVII.

Des Acajoux.



LEs Acajoux, ou Cajous, ou Anacardes Antartiques, ſont des fruits, ou pour mieux dire, les ſemences d'un fruit jaune tirant ſur le rouge, de la groſſeur d'une Poire de Magdeleine, ou d'une orange. L'arbre qui porte ces fruits, ſuivant la Lettre du Sieur François Rouſſeau, eſt de cinq à ſix pieds de haut, garnies de feüilles, d'un vert jaunatre, & à peu prés de la figure du Lierre. Il a ſes fleurs fort petites, par touffes, de couleur incarnat, d'où ſort ce fruit jaune dont j'ay parlé cy-deſſus, au bas duquel ſont attachez ces autres fruits ou ſemences, de la groſſeur des chataignes, en forme de rognons, & de couleur d'olive, ſur tout lorſqu'ils ſont nouveaux, il ſe trouve une amande blanche dedans, laquelle aprés l'avoir paſſé par le feu, comme nous faiſons icy les marons, eſt un agreable manger Il ſe rencontre auſſi dans ces Acajous tout autour de l'amende une huile noire & cauſtique, qui eſt un bon remede pour guerir les corps des pieds, & pour ôter les taches de rouſſeur du viſage. Huile d'Acajoux.

Les Ameriquains coupent le fruit jaune par tranches, & le mangent avec du ſucre, comme nous faiſons icy le citron, tant pour leurs réjoüir le cœur que pour ſe rafraîchir, à cauſe que ce fruit eſt rempli d'une eau d'un aſſez bon goût.

On choiſira les Acajoux gros, nouveaux, de couleur d'olive. L'amande blanche, qui ſont les veritables marques de leurs nouveauté, & non de couleur de chataigne, qui eſt une marque de leur maturité & vieilleſſe. Ce fruit n'a point d'autre uſage en France que pour la gueriſon des corps des pieds.

CHAPITRE XVIII.

Des Anacardes.

LEs Anacardes, ſont une eſpece de féve qui nous ſont apportées des grandes Indes.

L'arbre qui porte les Anacardes a ſes feüilles verdâtres, & à demy rondes, aprés leſquelles ſort des gouſſes de la figure de celles de nos groſſes féves, dans leſquelles il ſe trouve ordinairement deux Anacardes, leſquelles étant à demy meures, ſont de couleur de Caffé brûlé, & deviennent d'un noir luiſant en meuriſſant.

On choiſira les Anacardes groſſes, bien nourries, nouvelles, ſeches, & dont l'amende ſoit blanche.

On pretend que ces fruits verts ſont un dangereux poiſon, au contraire des ſecs; aprés avoir été preparé dans le vinaigre, ſont un bon purgatif, ce qui ne ſe doit pas faire neanmoins ſans l'avis d'un habile medecin.

Huile d'Anacardes. Il ſe trouve dans les Anacardes une huile comme dans les Acajoux, que l'on dit avoir la même proprieté.

Les Apoticaires en font un miel qu'ils appellent Anacardin.

CHAPITRE XIX.

Des Hermodates.

LEs Hermodates ſont des fruits faits en cœur, rougeatre au deſſus, blanc au dedans, d'une ſubſtance legere, ainſi fort facile à ſe vermoudre, que l'on nous apporte d'Egypte, où les arbres qui portent ces fruits croiſſent en quantité. Quelque diligence que j'aye pû faire, je n'ay pû ſçavoir comment étoient faites les fleurs & les feüilles de ces arbres, je ne doute point que l'on ne ſoit ſurpris en cet article, quand je dis que les Hermodates ſont des fruits; puiſque tout ce qu'il y a d'Auteurs diſent que ſont des racines; mais la figure des Hermodates nous fait aſſez voir le contraire, étant facile de juger que ce ſont des fruits & non des racines. Et de plus, c'eſt que l'on m'a écrit de Marſeille l'année derniere que les Hermodates venoient d'Egypte, & que c'étoit le fruit d'un grand arbre.

Quoy qu'il en ſoit, on doit choiſir les Hermodates nouvelles, groſſes, bien nourries, rougeatres deſſus, & blanches en dedans; les plus ſeches, & les moins remplies de pouſſiere que faire ſe pourra. C'eſt une marchandiſe de laquelle il ne faut pas faire grande proviſion, étant fort facile à ſe vermoudre comme j'ay déja dit.

Les Hermodates ſont fort uſitées en medecine, entrant dans plusieurs compoſitions galleniques.

CHAPITRE XX.

Des Jujubes.

LEs Jujubes ſont les fruits d'un arbre qui croît communement en Provence, mais principalement dans le Jardin d'Hyeres, proche Toulon, où il y en a une ſi grande quantité, que preſque toutes celles que nous vendons en viennent par Auriole & par Marſeille.

L'arbre qui les porte eſt d'une moyenne hauteur, & il a ſes feüilles verdatres, minces, & nerveuſes, aprés leſquelles naiſſent des fruits de la groſſeur du bout du pouce, verts au commencement, & qui rougiſſent à meſure qu'ils meuriſſent.

On choiſira les Jujubes nouvelles, groſſes, bien nourries, charnuës, & de la bonne ſorte, qu'elles ayent été bien ſechées, afin qu'elles ſe puiſſent garder au moins deux années, à quoy doivent prendre garde ceux qui en font venir des caiſſes entieres, parce que ſi elles ont été renfermées trop toſt elles s'échauffent, ſe pourriſſent, ou ce noirciſſent. On doit prendre garde auſſi qu'elles n'ayent été moüillées en venant, ou qu'elles n'ayent été renfermées dans un lieu humide, & ceux qui auront beaucoup de cette marchandiſe, auront ſoin d'y regarder ſouvent, ſurtout quand ces fruits n'ont pas été bien ſechez, ou qu'ils ont été cueilli trop meurs; car ſans un ſoin particulier on eſt en riſque de tout perdre. Quand on verra qu'ils commenceront à s'échauffer, on les déballera au plûtôt pour les étendre ſur le plancher pendant un jour ou deux, où l'on s'en défera à quelque prix que ce ſoit, principalement ſur la fin de l'Eté, & lorſque l'on ſçait que la recolte en doit être bonne; & il arrive quelquefois que

la recolte n'en étant pas abondante, elles deviennent rares & augmentent de prix conſiderablement dans l'arriere ſaiſon.

On ſera encore averty de ne point deballer les caiſſes lorſqu'elles ont été bien ſechées, & qu'elles ſont bien conditionnées, parce qu'elles ſe conſervent beaucoup mieux quand elles n'ont point été miſes à l'air, & qu'elles ont été ſerrée dans un lieu temperé.

Les Jujubes ſont d'un uſage ſi connus en France, qu'il eſt inutile d'en parler.

CHAPITRE XXI.

Des Sebeſtes.

LEs Sebeſtes ſont des fruits noiratres, qui nous ſont apportez par Marſeille des environs de Seide au Levant.

L'arbre qui les porte eſt de la hauteur de nos arbres fruitiers, qui a ſes feüilles vertes, & ſemblables à celles du prunier, excepté qu'elles ſont un peu plus rondes. Ses fleurs ſont blanchatres en forme d'étoile, d'où ſort un fruit de la groſſeur du bout du petit doigt, & il eſt attaché à la branche par ce petit calice blanc que nous luy voyons.

On choiſira les Sebeſtes nouvelles, bien nourries, charnuës, d'un brun noiratre au deſſus, garnies de leurs bonnets blancs, qui eſt la marque eſſentielle de leur nouveauté, & qu'elles n'ont point été lavées ny frottées. La chair en doit être douce, viſqueuſe, d'un brun rougeatre & molace, & il faut rejetter celles qui ſont d'un noir luiſant, qui ſont enflées, & dont la pluſpart des bonnets ſont ôtez, qui eſt une marque qu'elles ont été relavées, auſſi-bien que celles qui ſont dures, petites & rougeatres.

La maniere de conſerver les Sebeſtes eſt toute ſemblable à celle que j'ay expliquée en parlant des Jujubes, & leurs qualitez ſe rapportent tellement, qu'elles ne s'employent gueres l'une ſans l'autre. Les Egyptiens tirent de ſes fruits une gluë, qui eſt appellée gluë d'Alexandrie. Mais comme cette gluë ne vient pas juſqu'icy, nous nous ſervons de celle qui ſe fait en divers endroits de France, comme en Normandie & devers Orleans. Cette gluë ſe fait en mettant l'écorce du milieu tendre & verte du grand Houx, dans des tonneaux, pourrir à la cave, & enſuite on la bat dedans des mortiers juſqu'à ce que le tout ſoit reduit en pâte, & aprés l'avoir bien maniée & lavée dans l'eau, on la met dans des barils pour l'envoyer en differents endroits.

Gluë d'Alexandrie.

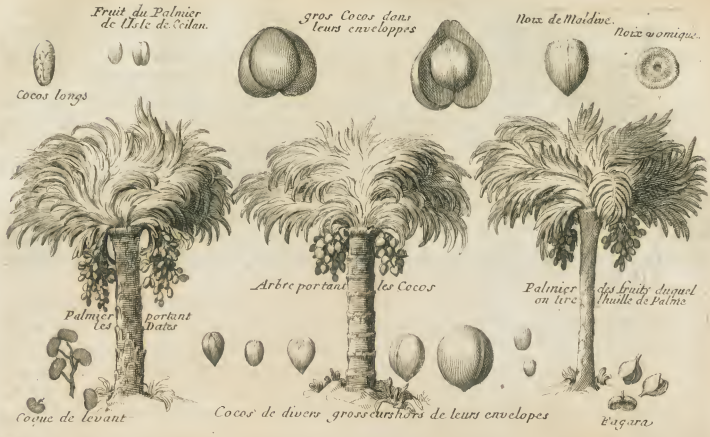
Gluë ordinaire.

Le choix de la gluë eſt d'être verdatre, la moins puante & la moins remplie d'eau que faire ſe pourra.

L'uſage de la gluë, aprés avoir été maniée avec de l'huile eſt pour prendre des Oyſeaux, ou autres animaux de pareille nature. La gluë peut ſe conſerver long-temps dans la cave, pourveu qu'il y ait toûjours de l'eau deſſus.

CHAPITRE XXII.

Des Dattes.



LEs Dattes ſont des fruits dont nous en vendons de trois ſortes. Les meilleurs viennent & croiſſent dans le Royaume de Tunis. Il en vient auſſi de Salé, mais elles ſont maigres & ſeches, & different beaucoup de celles de Tunis, qui ſont graſſes & charnuës. On nous en apporte encore de Provence, qui ſont d'une tres-belle vente, étant groſſes, charnuës, blondes au deſſus & blanches en dedans; mais pour le peu qu'elles ſoient gardées, les vers s'y mettent, & elles ſe rident & ſe ſechent d'une maniere qu'elles ſont indignes d'entrer dans le Corps-humain, ce qui cauſe une groſſe perte à ceux qui en ſont chargez.

L'arbre qui les porte eſt le Palmier, & cet arbre eſt ſi connu de tout le monde qu'il eſt inutile de m'y arrêter, auſſi-bien qu'à la fable que l'on en dit: Que la Palme femelle ne rapporte point que le mâle ne ſoit vis à vis, & que les feüilles ne ſe touchent. Ce qui n'a guere de rapport, puiſqu'il y a quantité de Palmiers chargez de Dattes, qui ſont ſeuls parmy la campagne.

On choiſira les dattes nouvelles, bien nourries, charnuës, d'un jaune doré au deſſus, & blanche au dedans, d'un goût doux, ſucré, & fort agreable. Celles de Tunis ſont beaucoup meilleur & plus de garde, que celles de Salé & de Provence, comme j'ay déja dit.

Les Dattes ou fruits du Palmier ſont ſi communs, qu'ils ſervent de nourriture à plus de cent millions d'ames; mais pour ce qui eſt d'icy on ne s'en ſert que pour faire des Ptiſannes pectorales, avec les Jujubes & les Sebeſtes. Quelques-uns en mangent comme des autres fruits, elles ont encore quelque peu d'uſage dans la medecine, en ce qu'elle entre dans quelques compoſitions galeniques, comme le Diaphenix & autres.

CHAPITRE XXIII.

De l'Huile de Palme.

L'Huile de Palme, ou Huile du Senega, ou Pumicin, eſt une liqueur onctueuſe, & épaiſſe comme du beurre, d'un jaune doré, d'une odeur de violette, ou d'iris, principalement quand elle eſt nouvelle & veritable.

Cette huile eſt tirée par ébulition, ou par expreſſion, de l'amende, d'un fruit qui croit par trochets, de la groſſeur d'un œuf, & il y a de ces trochets qui en portent juſqu'à cent.

L'arbre qui les porte eſt une eſpece de palmier, qui croit communement en Affrique, ſurtout au Senega & au Breſil.

Les Affricains tirent cette Huile de la même maniere que l'on fait l'Huile de Laurier à Calviſſon en Languedoc, & ils s'en ſervent pour manger comme nous faiſons icy du beurre. A l'égard de celle qui eſt vieille faite, ils la brûlent à la lampe.

On choiſira l'Huile de Palme nouvelle, d'une bonne odeur, d'un goût doux, & auſſi agreable que le meilleur beurre frais que nous ayons, & la plus haute en couleur qu'il ſe pourra; car auſſi-tôt qu'elle commence à vieillir, elle ſe rancit & devient blanche. La couleur blanche qu'elle acquiert en vieilliſſant, a donné occaſion à quelques-uns de croire qu'il y avoit de l'huile de Palme blanche. On prendra garde que ce ne ſoit une compoſition de cire, d'huile d'Olive, d'Iris en poudre, & de Terra Merita, comme il n'arrive que trop ſouvent à de certains Marchands qu'il n'eſt pas beſoin de nommer, qui ſçavent tres-bien la contrefaire; mais la tromperie ſera facile à connoître; parce que la veritable Huile de Palme, perd bien-tôt ſa couleur ſi elle eſt expoſée à l'air; ce qui n'arrive pas à celle qui eſt contrefaite. Et de plus, c'eſt que la veritable huile de Palme étant devenuë blanche par ſucceſſion de temps, reprend ſa couleur naturelle en la faiſant refondre ſur un petit feu, ce qui n'arrive pas à celle qui eſt mixtionnée, & contrefaite.

On ſe ſert de cette Huile en France pour appaiſer les goûtes, & pour guerir les humeurs froides.

CHAPITRE XXIV.

Des Cocos.

LEs Cocos ſont des fruits de diverſes groſſeurs & figures qui ſont cy-devant repreſentés, & que j'ay fait graver ſur les Originaux que j'ay dans mes mains. Ces Cocos ſont propres pour faire pluſieurs Ouvrages, comme pour faire des Taſſes, des Chapellets, des Tabattieres, ainſi du reſte. L'endroit de l'Europe où ſe travaillent mieux ces ſortes de fruits, auſſi-bien que l'yvoire, eſt à Dieppe. Je ne m'arrêteray point à vouloir décrire les arbres qui les portent, je diray ſeulement que c'eſt differents Palmiers; & comme il y a

quantité d'Auteurs qui en traitent, c'eſt ce qui fait que je n'en diray rien. Les Cocos dont nous faiſons un negoce conſiderables, ſont les moyens qui viennent des Iſles des Antilles, à cauſe qu'ils ſervent à faire des tabatieres & des chapelets. Pour ce qui eſt des gros Cocos, leurs utilitez eſt ſi grandes dans l'Afrique, dans l'Arabie, & en quantité d'autres endroits, qu'il nourriſſent eux ſeuls plus de deux cent millions d'ames. Le deſſus, qui eſt comme de la filaſſe, ſert à faire des toiles & des cordages. La cocque à faire des taſſes, des cueilleres, & autres uſtancilles. La ſcieure ſert à faire de l'ancre. L'amande, pour en tirer une huile, & la liqueur qui ſe trouve dedans lorſqu'ils ſont nouveaux, ſert à nourrir & à élever les petits enfans, & deſalterer les grandes perſonnes, étant une liqueur douce & fort agreable. En un mot, c'eſt le fruit à noyaux le plus gros, & le plus neceſſaire qu'il y ait au monde, & duquel l'hiſtoire ſeroit ſi longue qu'il y en auroit aſſez pour faire un cayer entier.

Outre ces Cocos il y en a encore une autre ſorte, mais beaucoup plus rare, qui eſt ce que Jean Bauhin appelle *Nux Indica ad venena celebrata: ſivè coccus Maladiva.* J'en ay un qui ne differe des autres cocos qu'en ce qu'il eſt plus long plus pointu, & que ſa cocque eſt plus brune. Ses hautes proprietez ſont cauſes qu'ils ſont extremement rares & cheres. Voyez Dalechamp qui en traite plus au long. Noix ou Coco de Maledive.

CHAPITRE XXV.

Des Noix Vomiques.

LEs Noix Vomiques ſont des Noyaux ronds & plats, de la grandeur & figure cy-devant repreſentées à l'Eſtampe des Dattes, veloutées & d'un gris de ſouris pardeſſus, qui étant coupées ſont d'une couleur de corne, & fenduës en deux ſont de diverſes couleurs, s'en trouvant de jaunes, de blanches, de brunes, ainſi du reſte. Ces Noix ſont, ſuivant le rapport de quelques perſonnes, les Noyaux d'un fruit de la groſſeur de nos pommes de rainettes, qui croiſſent ſur une grande plante dans pluſieurs endroits de l'Egypte, d'où nous viennent les Noix Vomiques que nous vendons. Quelques ſoins que j'aye pris, il m'a été impoſſible d'en ſçavoir davantage; neanmoins une perſonne de probité m'a bien voulu gratifier d'une Relation Latine touchant les Noix Vomiques, dont cy-aprés eſt la teneur, qu'il m'a aſſuré avoir copié ſur des manuſcrits faits par M. Paul Hermance, Medecin Botaniſte de Leyde en Hollande, un des plus habiles hommes de ſon ſiecle, & témoin oculaire. Cette relation a beaucoup de conformité à ce que je viens dire, à la reſerve qu'il dit qu'elles croiſſent dans l'Iſle de Ceylan. Cela ne differe en rien, parce que cela n'empêche pas qu'il n'en vienne d'Egypte; car chacun ſçait qu'un fruit peut venir en divers endroits. Il dit auſſi qu'il y a une autre eſpece de Noix Vomiques qui viennent de l'Iſle de Timor, & que les fruits en ſont quatre fois plus petits que ceux de l'Iſle de Ceylan, & que la plante eſt appellée bois de couleuvré, ainſi qu'il ſuit.

Lignum Colubrinum eſt arboris Timorenſis radix lignoſa, brachium craſſa, ſub cortice ex fuſco ferruginea, ſubinde maculis cinereis notata includens materiam ſolidam, denſam & ponderoſam, ſaporis amariſſimi, odoris nullius.

Nota generica eſt, eſſe arborem Flor. Pentapet. herbaceis nuciferam nudeis orbiculatis

pluribus mucagine involutis. Nascitur in insula Timorensi nuces ejus vulgò vocantur nuces vomicæ, minores inclusæ sunt in ejus mucilagine fœtidissimo.

Propter saporem amarissimum refertur inter calidos & antisebriles. Quo vel ussus est hoc lignum, eò feliciùs usurpatur, nam si recens sit, ob saporem intensè amarum, sæpius vel vomitum vel dolores in præcordiis excitat & pro veneno habetur. Specificè etiam diureticum est.

Datur aliud lignum colubrinum Zeilanicum dictum, quod eandem habet notam cum Timorensi, sed nuces quas fert, sunt quadruplo majores iis, quas altera species profert & sunt illæ quæ vulgo in officinis prostant sub nomine nuc. vomicæ, quæ sunt nuclei fructui zeiloniæ. Fructus hujus speciei sunt multo majores, æquant plerumque magnitudinem mali aurantii. Usurpatur hoc lignum in sudoribus & urinis promovendis.

Quoy qu'il en soit, je diray que les Noix Vomiques que nous vendons, doivent être blondes, les plus grosses, les plus nouvelles, & les moins remplies d'ordures que faire se pourra. Leurs usages est pour faire mourir les animaux à quatre pieds, leur étant un poison mortel; & comme ces noyaux sont extremement dur & difficile à reduire en poudre, on les rape, ou bien on les grille tant soit peu sur le feu, & ensuite se pulverisent plus facilement. L'on pretend qu'elles ne sont pas poisons aux hommes, ce que je ne sçay pas pour ne l'avoir experimenté.

CHAPITRE XXVI.

De la Cocque du levant.

LA Cocque de Levant ne m'a pas moins donné de peine que les Hermodattes, les Noix Vomiques, & quelques autres drogues, & si j'ay perdu mon temps; ce qui m'a obligé de m'en tenir à ce que dit Dalechamp à la page 577. de son second volume en ces termes: Cordus dit qu'il croit à force Solanne furieux en Egypte, d'où on nous en apporte le fruit que les Apoticaires appellent *Cuculi de Levanté*, Cocque de Levant, c'est à dire Solane Orientales; car *Cuculus* vaut autant dire que *Cucubalus*, c'est à dire Solane, & *Levanté* en Italien signifie l'Orient. Or devant que l'on nous les apporte on les fait secher, tant le noyau qui est au dedans, que la chair pleine de suc qui est au dessus de l'écorce.

Quoy qu'il en soit, les Cocques de Levant que nous vendons sont des petits fruits de la grosseur d'un gros grain de chapelet, à demy ronds, & à peu prés de la figure d'un petit rognon, ainsi que l'on le pourra voir par leurs figures representées à l'Estampe des Dattes. Ces fruits sont d'une couleur rougeatre au dessus, & sont attachez à la plante qui les porte par une petite queuë de même couleur. Dans ces fruits il s'y trouve un petit noyau qui se divise en plusieurs parties, qui est fort facile à se vermoudre, ce qui cause que la plus-part des Cocques de Levant sont vuides, ce qui a apparemment donné sujet aux anciens de les appeller Cocque; car effectivement il n'y reste qu'une cocque vuide & fort legere, surtout lors qu'elles sont vieilles.

On doit choisir ces Fruits ou Cocques, pesantes, nouvelles, les plus hautes en couleurs, les plus grosses, & les moins remplies d'ordures, que faire se pourra.

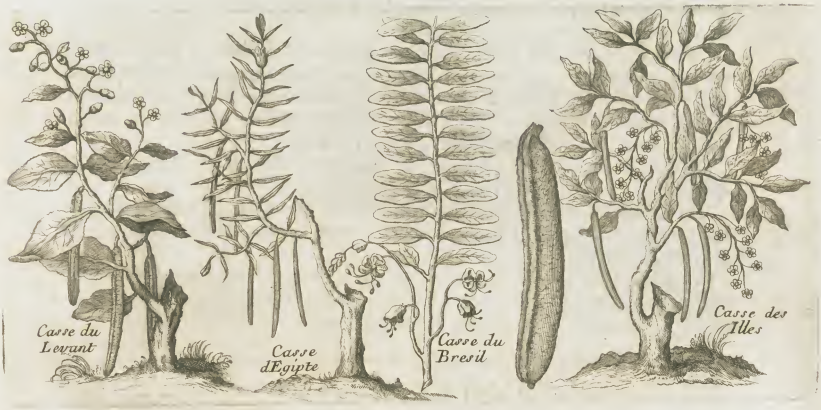
Leurs usages est d'être fort convenables pour faire mourir la vermine, & l'on s'en

s'en ſert ordinairement avec du Staphis-aigre. Quelques Auteurs diſent qu'elles enyvrent les Poiſſons, & fait que l'on les prend facilement.

Il y a encore un autre fruit appellé *Fagara* d'Aviſcene, qui eſt ſi ſemblable à la Cocque de levant, que ſi ce n'étoit une petite enveloppe verdâtre qui le couvre à moitié, il n'y a qui que ce ſoit qui en puiſſe faire la difference. Il y en a de pluſieurs ſortes, mais comme nous n'en faiſons aucun commerce, c'eſt le ſujet pour lequel je n'en diray rien. Leurs figures ſe trouvera auſſi à l'Eſtampe des Dattes. Fagara d'Aviſcene

CHAPITRE XXVII.

De la Caſſe.



LA Caſſe, ou fleur de Silique, eſt une eſpece de fruit de differentes longueurs & groſſeurs, qui eſt attachée aux branches de differends arbres. La premiere & la plus eſtimée eſt la Caſſe du Levant. Cette Caſſe croit en quantité dans pluſieurs endroits du Levant, d'où elle nous eſt apportée par la voye de Marſeille, dont la figure de l'arbre qui la porte eſt repreſentée à l'Eſtampe cy-deſſus, les feüilles en ſont vertes & les fleurs jaunes.

On choiſira la Caſſe du Levant nouvelle, en gros batons, peſantes, non encavée, d'une couleur tannée, dont l'écorce étant caſſée, ſoit fine & blanche au dedans, & garnie d'une moële noire & veloutée, & d'un noyau petit, dur, blanc, & fait en cœur. Cette moële, ou pulpe, doit être d'un goût doux & ſucré, ne ſentant ny l'aigre ny le moiſy, & que l'on la puiſſe tirer & ſeparer aiſément de ſon écorce, il faut prendre garde auſſi que cette caſſe ne ſoit pas angleuſe, c'eſt à dire ny noveuſe, ny tortuë; mais la plus unie, la moins ſonnante, &

la plus ſucrée qui ſe pourra, & qu'elle ſoit grabelée, c'eſt à dire que les plus petits morceaux ſoient de la longueur d'un pied.

Quelques-uns veulent que la veritable connoiſſance de la Caſſe du Levant depend d'une élevation qui eſt le long des bâtons, ce qui n'eſt neanmoins pas une regle generale; parce que cela ſe rencontre quelquefois à celle qui vient des Iſles; mais la meilleur marque que j'y trouve c'eſt de la tirer de Marſeille, en ce qu'il n'en vient que du Levant & d'Egypte, par cette voye.

CHAPITRE XXVIII.

De la Caſſe d'Egypte.

LA Caſſe d'Egypte eſt un fruit ſemblable à la precedente, excepté qu'il eſt plus menu & beaucoup plus tendre.

L'arbre qui porte cette Caſſe croit d'une prodieuſe groſſeur. Il y en a d'auſſi gros qu'aucun arbre qui ſoit en France. Il ne differe du precedent qu'en ce que les feüilles en ſont plus petites. Il ſe trouve une ſi grande quantité de ces arbres dans toute l'Egypte, que la Caſſe qui en provient s'y donne preſque pour rien, principalement au Grand Caire.

On doit choiſir la Caſſe d'Egypte de même que celle du Levant, excepté qu'elle doit s'écraſer ſoûs le pouce pour la monder.

Caſſe confite. Les Levantins & Egyptiens confiſent la Caſſe étant encore verte au ſucre, dont ils ſe ſervent pour ſe lacher le ventre, étant un remede fort convenable & facile à prendre.

La Caſſe confite doit être nouvelle, & que le ſirop ſoit cuit en conſiſtance, ne ſentant ny l'aigre ny le moiſy. Quelques perſonnes s'en ſervent icy à l'imitation des Levantins pour ſe tenir le ventre libre.

CHAPITRE XXIX.

De la Caſſe du Breſil.

IL croît au Breſil des arbres dont les feüilles, fleurs & fruits, ſont de la figure cy-deſſus repreſentée. La Caſſe que porte ces arbres eſt ſi groſſe, que ſi je n'en avoit veu entre les mains de M. Tournefort un mourceau d'environ un pied & demy de long, & de la groſſeur du poignet d'un homme, je n'aurois pû croire qu'il y eut eu de ſi groſſe Caſſe; mais comme ce fruit eſt peu en uſage, je diray que la Caſſe dont nous faiſons un plus gros débit, eſt celle qui vient des Iſles de l'Amerique.

CHAPITRE XXX.

De la Caſſe des Iſles.

LA Caſſe des Iſles, qui eſt celle que nous voyons preſentement à Paris, eſt un fruit de même nature que les precedentes, & toute la difference qu'il s'y trouve ne peut venir que de la diverſité des lieux où elle a pris naiſſance.

Les Iſles Antilles ſont ſi remplies de ces arbres, que la Caſſe de ces pays-là ne coute que la peine de la cueillir. C'eſt le profit des matelots qui l'apportent des Iſles, & elle ſert auſſi de l'eſt aux navires, dont ils aiment mieux emplir le fond des vaiſſeaux, & le vuide des autres marchandiſes avec de la Caſſe, que de ſe ſervir des pierres, ou autres choſes inutiles. C'eſt pourquoy cette Caſſe eſt ordinairement craſſeuſe, barboüillée de ſucre, ou autres ordures qui ſe rencontrent dans les navires.

On la choiſira la plus approchante des qualitez de la Caſſe du levant que faire ſe pourra.

Ceux qui tireront de la Caſſe de la Rochelle, de Nantes, ou de Dieppe, donneront ordre à leurs Commiſſionnaires, qu'elle ſoit nouvelle, ſans être mélangée de vieille, à quoy elle eſt fort ſujette, & qu'elle n'aye point été enterrée, ou gardée dans terre ou dans des celiers depuis un long-temps, comme auſſi que ceux qui la mettront dans des tonneux ayent ſoin de la bien ranger en long, tant pour empêcher qu'elle ne ſe briſe, que pour épargner les tonneaux.

L'uſage de la Caſſe eſt trop connu pour m'y arrêter. Je diray ſeulement qu'elle vaut beaucoup mieux priſe en infuſion qu'en ſubſtance; car la Caſſe mondée n'étant qu'un limon, elle fait plus de mal que de bien, principalement celle qui eſt vieille mondée, ou celle qui a été extraite de vieille caſſe. J'avertiray icy en paſſant, de ne point acheter de Caſſe mondée de la pluſpart des Apoticaires, en ce qu'il y en a beaucoup qui aprés l'avoir mondée la font cuire avec du ſucre, afin de la conſerver, & d'en pouvoir avoir toûjours de prette, ce qui eſt un abus bien grand, tant parce que la Caſſe cuite avec du ſucre leur coute bien moins, & au lieu de purger n'eſt à proprement parler qu'une confiture qui échauffe plûtôt que de rafraichir; c'eſt ce qui fera que l'on ne doit acheter de la Caſſe mondée, ſoit d'Epiciers ou d'Apoticaires, que l'on ne la faſſe monder devant ſoy, non pas que l'on doive avoir peur que les Epiciers vendent de la Caſſe cuite avec du ſucre, n'ayant pas cette ruze-là; mais c'eſt qu'ils en peuvent vendre de la vieille mondée pour de la nouvelle. La Caſſe eſt ſi peu en uſage en France, que ſi ce n'étoit à Paris où il s'en conſomme beaucoup, je crois qu'à la reſerve des compoſitions où elle entre, il ne s'en conſommeroit pas cent livres par an.

Caſſe mondée.

CHAPITRE XXXI.

Des Tamarins.

LEs Tamarins ſont des fruits aigrelets que l'on nous apporte du Levant, quelquefois en grappes, mais le plus ſouvent mondés de leurs raffes.

L'arbre qui les porte a ſes feüilles fort petites, aprés leſquelles naiſſent des fleurs blanches aſſez ſemblables aux fleurs d'Oranges, d'où ſortent des gouſſes vertes au commencement, & qui en meuriſſant ce bruniſſent, c'eſt alors que les habitans des lieux les cueillent en grappes, & qu'ils font un peu ſecher avant que de nous les envoyer.

On choiſira les Tamarins gras, nouveaux, d'un noir de jayet, & d'un goût aigrelet & agreable, qu'ils n'ayent point été encavez; ce qui ſe connoîtra à leurs trop grandes humiditez, à l'odeur de la cave qu'ils ont, & à leurs noyaux qui ſe gonflent, & qu'il n'ait point été goûrré, c'eſt à dire falſifié avec des mélaſſes, de ſucre & du vinaigre. Les Tamarins ſont fort uſitez en medecine, à cauſe de leurs qualitez rafraichiſſantes & purgatives.

Tamarins du Senega.

Il croît quantité d'arbres de Tamarins au Senega, dont les Negres mettent les fruits en pains, aprés en avoir ôté le noyau & les grappes, ils s'en ſervent fort communement pour étancher la foif. Ces pains de Tamarins ſont rougeatre, & ſont tres rares en France.

Tamarins confits.

On monde les Tamarins comme la Caſſe, & avec du ſucre on en fait une confiture qui n'eſt pas deſagreable, dont on pourroit ſe ſervir comme les Indiens.

CHAPITRE XXXII.

Des Mirabolans Citrins.

LEs Mirabolans Citrins, ou jaunes, ſont des fruits qui croiſſent en pluſieurs endroits des grandes Indes, principalement au tour de Batacala & de Goa, ſur des arbres dont les feüilles ſont de la figure cy-deſſus. Lorſque ces fruits ſont dans leurs maturité, ils ſont de la figure de nos prunes de mirabelle, ils renferment un noyau garni d'une amandè ſemblable aux pignons blancs.

Les Indiens confiſent au ſucre ce fruit encore vert, comme nous faiſons les prunes, ils s'en ſervent pour ſe lacher le ventre. Les Portuguais & Hollandois nous apportent de ces fruits tous confits, dont on peut faire le même uſage; mais la plus grande quantité nous ſont apportez ſecs, deſquels les Apoticaires ſe ſervent dans pluſieurs compoſitions galleniques, aprés en avoir ôté le noyau. Mirabolans confit.

On choiſira les Mirabolans Citrins d'un jaune rougeatre, longs, bien nourris, diſpoſez par côtes, peſants, & difficile à ſe caſſer, d'un goût aſtringent & deſagreable, & prenant garde que ce ne ſoit des Mirabolans Belleris, Cepulle, ou Chepulle, que l'on ſuppoſe ſouvent à leur place, comme il ſe verra cy-aprés.

CHAPITRE XXXIII.

Des Mirabolans Indiens.

LEs Mirabolans Indiens ſont des petits fruits longuets, de la groſſeur du bout du doigt d'un enfant, noirs au deſſus & dedans ſans noyaux & fort durs, qui nous ſont apportez des Grandes Indes, où ils croiſſent en grandes quantitez, & d'où ils ont pris leur nom.

L'arbre qui les porte a ſes feüilles comme le Saule, aprés leſquels naiſſent des fruits de la groſſeur & figure des olives d'Eſpagne, qui ſont vertes au commencement, & qui bruniſſent à meſure qu'ils meuriſſent, & ſe noirciſſent & ſe ſechent ; ſi bien que de la maniere que l'on nous les apporte, ils ſont durs & noirs comme l'ébeine.

On les choiſira bien nourris, ſecs, noirs, d'un goût aigrelet & aſtringent, es plus peſants qu'il ſe pourra.

CHAPITRE XXXIV.

Des Mirabolans Chepules.

LEs Mirabolans Chepules, ou *Quibus*, ſont des fruits aſſez ſemblables aux Citrins, excepté qu'ils ſont plus gros, noiratres, & plus longs.

L'arbre qui les porte eſt de la hauteur du pomier, & il a ſes feüilles comme le peſcher, & ſes fleurs en étoiles d'une couleur rougeatre. Il ſe trouve de cette ſorte d'arbre au tour Decan, ou de Bengala, où ils croiſſent ſans culture.

On choiſira ces Mirabolans bien nourris, les moins ridez & noirs qu'il ſera poſſible, & dont le dedans paroiſſe reſineux, d'une couleur brune, & qu'ils ſoient d'un goût aſtringent, & tant ſoit peu amer.

CHAPITRE XXXV.

Des Mirabolans Belleris.

LEs Mirabolans *Belleris*, ſont de petits fruits de la groſſeur d'une muſcade, d'un jaune rougeatres au deſſus, & jaunatres dedans, dans leſquels il ſe trouve un noyau garni d'une amende de nulle vertu.

L'arbre qui les porte eſt grand, & a ſes feüilles comme le laurier, & ces früits ſe trouvent attachez aux branches en forme de petites gourdes d'une couleur jaune.

On choiſira ces Mirabolans bien nourris, nouveaux, étant facile à ſe cariet, à cauſe qu'ils ſont d'une ſubſtance legere, haut en couleur, les plus unis & les plus aſtringent au goût qu'il ſe pourra.

CHAPITRE XXXVI.

Des Mirabolans Emblis.

LEs Mirabolans *Emblis*, ſont des fruits noiratres comme chagrinez, de la groſſeur d'une Noix de Galles, facile à ſe mettre par quartiers lorſqu'ils ſont un peu gros & ouverts. C'eſt pourquoy preſque tous ceux que nous voyons, ſonts défaits & par quartiers.

L'arbre qui les porte eſt de la hauteur d'un Palmier, & a ſes feüilles approchantes de celles de la fougere.

On les choiſira les moins remplis de noyaux, ou autres ordures, à quoy ils ſont fort ſujets, au contraire les plus charnus & noirs que faire ſe pourra.

Les Indiens ne ſe ſervent point des Mirabolans *Emblis*, ny cru ny confit, comme ils font des quatre autres, ſi ce n'eſt lorſqu'il eſt encore vert, pour leur réjoüir le cœur, à cauſe qu'ils ſont aigrelets; mais s'en ſervent pour verdir les cuirs, comme les Corroyeurs font icy du Sumac, & pour faire de l'ancre.

Quelques-uns ont avancé que tous les Mirabolans croiſſent ſur un même arbre, ce qui eſt bien éloigné de la verité comme on le vient de voir; & quoy qu'ils croiſſent tous aux grandes Indes, ils ſont éloignez les uns des autres de plus de cinquante lieuës.

Les Citrins que les Indiens appellent *Arare*, purgent la bile.

Les Mirabolans Indiens que les peuples appellent *Rezanuale*, & les *Belleris Gotin* purgent la mélancolie.

Les *Emblis*, dit *Annuale* par les Indiens, & les *Chepule Areca*, purge la pituite.

On ſe ſert aſſez ſouvent dans la Pharmacie de ces cinq eſpeces de Mirabolans, où il n'ont beſoin d'autre choix que d'être comme cy-deſſus, & d'en ôter les noyaux avant que d'être employé.

CHAPITRE XXXVII.

Des Areca.

LEs Areca ſont des fruits dont il y en a de deux ſortes : Sçavoir, d'ademy ronds & d'autres en pyramides. Ces petits fruits ſont tout à fait ſemblables, principalement au dedans à une muſcade caſſée, qui nous ſont apportez de divers endroits des Indes, mais comme nous n'en faiſons aucun commerce attendu la grande rareté, c'eſt pour ce ſujet que je n'en ay rien dit.

Les Indiens ſe ſervent de l'Areca du Betel & de huitres brûlées, pour faire une ſorte de dragée dont ils ſe ſervent communement; cette compoſition eſt écrite dans quantité d'Auteurs, c'eſt ce qui a fait que je n'en ay rien dit.

L'arbre portant l'Areca eſt à la planche des poivres, & le fruit à l'Eſtampe cy-devant avec les Mirabolans marqué A.

CHAPITRE XXXVIII.

De la Colloquinte.

LA Colloquinte eſt un fruit de la groſſeur de nos pommes de rainettes, qui croît ſur une plante rempante, qui a ſes feüilles vertes, aſſez approchantes de celles du concombre. Ce fruit étant ſur ſon pied eſt de la couleur de nos callebaſſes, & croît en quantité dans pluſieurs endroits du Levant, d'où les Colloquintes nous ſont apportées toutes mondées de leur premiere peau qui eſt jaune.

On choiſira les Colloquintes en belles pommes blanches, legeres, rondes, les moins ſales & rompuës qu'il ſe pourra.

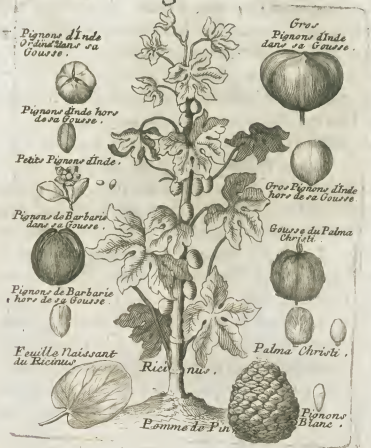
Ceux qui tireront les Colloquintes de Marſeilles, ou autres endroits, recommanderont à leurs correſpondant de les faire bien accommoder, de peur qu'elle ne ſe briſent, & que les pepins ne ſe ſeparent, parce que s'ils ne ſont bien accommodez, ceux qui croiront avoir cent livre de belle Colloquinte, n'en trouveront que quarante, & le réſte en pepins; ce qui cauſe une groſſe perte, en ce que ces pepins ne ſont propre qu'à jetter.

La Colloquinte eſt une drogue la plus amere, & la plus purgative qu'il y ait dans la medecine; c'eſt pourquoy il ne s'en faut ſervir qu'avec de grandes precautions, & ſurtout rejetter les pepins comme j'ay déja dit.

Les Confiſeurs couvrent ces pepins de ſucre, & en font des dragée qu'ils vendent pour attraper les petits enfans, & même les grandes perſonnes, ſurtout les jours de réjoüiſſances; mais il y a des Apoticaires qui s'en ſervent aprés les avoir reduits en poudre, pour mettre dans les compoſitions purgatives, ſurtout dans le Lenetif commun, ce qui eſt un grand abus, & un tres-méchant remede. Pour ce qui eſt des Colporteurs ou faiſeurs de Bernez, ils ne ſçavent ce que c'eſt que d'employer de la colloquinte, ne ſe ſervant que des pepins.

CHAPITRE XXXIX.

Des Pignons d'Inde.



LEs Pignons d'Inde ſont de petites amandes d'un blanc jaunatre, de la groſſeur d'un pois, mais plus longues, d'un goût deſagreable, accompagné d'une grande acrimonie. Ces petites amendes ſont couvertes chacune d'une pelicule blanche, extremement mince, & d'une petite coque dure & aſſez épaiſſe, ce qui fait qu'elle ſe caſſe facilement. Ces petits fruits naiſſent dans une gouſſe, ou coque triangulaire, où il s'en trouve le plus ſouvent trois enſemble. La plante qui porte ce fruit eſt nommée dans le *Paradiſus Batavus* de M. Hermans, *Ricinus arbor fructu glabro grana tiglia Officinis dicta*, qui ſignifie *Ricinus* arbre à fruit liſſe, nommé grain de Tilli. La figure de la plante, les feüilles & les fleurs me ſont inconnuës; neanmoins je diray que je croy que c'eſt cette plante cy-deſſus repreſentée qui porte ces Pignons d'Inde, ils doivent être nouveaux, bien peſants, les moins remplis de coques vuides & de caſſez, ou autres corps étrangers, qu'il ſera poſſible. On prendra garde qu'ils ſoient veritables, en ce qu'il y en a qui ſuppoſent les fruits du *Palma Chriſti* à leur place, ce qui eſt aſſez difficile à connoître quand le *Palma Chriſti* n'eſt pas barolé; car pour celuy qui eſt Barolé, il eſt impoſſible, pour le peu que l'on s'y connoiſſe, d'y être trompé; mais pour celuy qui eſt de la couleur du pignon d'Inde, il eſt aſſez difficile de le pouvoir diſtinguer. Grain de Tilli.

L'uſage des Pignons d'Inde eſt de purger; & en effet, c'eſt un des grands purgatifs que nous ayons, ce qui fait que l'on ne s'en doit ſervir qu'avec des grandes precautions, & ne les donner qu'à des perſonnes extrémement robuſtes. A l'égard de la doze, on en prend un, deux, & juſqu'à trois, ſuivant la diſpoſition des perſonnes. Quelques-uns aſſurent qu'il n'y a que la petite pelicule

mince qui se trouve sur ces amandes qui aye la qualité de purger, ce que je n'ose assurer pour n'en être certain.

Gros Pignons de Barbarie. Outre ces Pignons d'Inde que nous appellons mal à propos petits Pignons, nous en vendons encore d'une autre sorte qu'on appelle Pignons de Barbarie, gros Pignons d'Inde ou de l'Amerique, & sont ces sortes de Pignons que Gaspard Bauhin appelle *Ricinus americanus semine nigro.*

Gros Pignons d'Inde. Il y a encore deux sortes de Pignons d'Inde, dont nous ne faisons aucun commerce à cause de leur grande rareté. Les premiers, sont des amandes de la grosseur & figure d'une aveline extremement blanche, qui sont couverts d'une coque dure de differentes couleurs. Sçavoir, de grise & de rougeatre. Ces Pignons naissent trois ensemble dans une coque de figure triangulaire. La plante qui les produit peut être appellée *Ricinus fructu maximo-*

Petits Pignons d'Inde. Les seconds sont de petits Pignons longuets, de la grosseur d'une tête d'épingle bariolé à peu prés comme le *Palma Christi*, qui naissent trois ensembles dans une petite gousse triangulaire de la grosseur d'un pois. Ces petites gousses different des autres Pignons d'Inde; parce que ce qui leurs sert de gousse & d'enveloppe, sont cinq petites feüilles veloutées & verdatres, & qui toutes ensembles font la figure cy-dessus. La plante qui porte ces petits Pignons, a ses feüilles tout à fait semblables à celles du Dictame de Candie, à la reserve qu'elles sont verdatres, & celles du Dictame sont blanchatres. Ces petits Pignons sont extremement rares; on peut nommer la plante qui les porte, *Ricinus Indicus fructu minimo*, qui signifie *Ricinus*, ou Pignon des Indes, dont le fruit est tres petit.

Palma Christi & Epurges. Pour ce qui est du *Palma Christi* gros & petit, aussi bien que de la graine d'épurges, je n'en diray rien, parce que quantité d'Auteurs en traitent. Et de plus, c'est que tout ce qu'il y a d'honnêtes gens n'en font aucun commerce.

CHAPITRE XL.

Des Pignons blanc.

Pignons doux. LEs Pignons blancs sont de petites amandes longuettes, & à demy rondes, d'un goût doux, ce qui leur a fait donner le nom de Pignons doux. Ces petites amandes sont couvertes d'une pelicule mince, legere, rougeatre, & d'un noyau fort dur. Ces noyaux garni de leurs amandes se trouvent dans les Pignolas. pommes de pin, & sont appellez pour ce sujet Pignon, Pignolas, ou Amandes du fruit du pin.

Les Pignons que nous vendons viennent de la Catalogne, il en vient aussi en Provence & Languedoc, & en plusieurs autres endroits de la France: pour retirer les Pignons des Pommes de Pin, on les jette dans des fours chauds, où on les met sur le feu pour les faire ouvrir. Ensuite de cela on casse ces noyaux, & on en retire les Pignons que l'on envoye en differends endroits.

On doit choisir les Pignons blancs, nouveaux, les plus gros, & les moins remplis de coques & de plusieurs pelicules, que faire se pourra, qu'ils soient d'un goût doux. Et un mot, qu'il ne sente ny l'huile, ny le moisy. Quelques-uns pretendent que leurs pelicules est ce qui les conserve, à quoy je ne puis contredire, pour n'y avoir jamais reconnu aucun effet sensible; il sera facile de se contenter, tant parce que si ces pelicules ne leurs font point de bien, ils ne

leurs feront point de mal ; & de plus, c'eſt qu'ils ne ſont pas capables de leurs cauſer aucun dechet, à cauſe qu'elles ſont extremement legeres, mais en empêchent ſeulement la vente à ceux qui ne s'y connoiſſent pas.

Les Pignons blancs ſont fort en uſage, ſur tout en Carême, pour faire pluſieurs ragoût. Les Confiſeurs les couvrent de ſucre, aprés les avoir mis quelque temps à l'étuve dans du ſon pour les dégraiſſer. On en tire auſſi par expreſſion une huile qui ſert, & qui a à peu prés les mêmes qualitez que l'huile d'amendes douces, ſurtout quand elle eſt faite de Pignons nouveaux.

Les Pignons blancs ſont auſſi quelque peu en uſage, pour donner aux Serins de Canaries. La pâte dont on a tiré l'huile ſert à laver les mains. Huile de Pignons blanc.

CHAPITRE XLI.

Du Ben blanc.

LE Ben Blanc eſt un fruit triangulaire de differentes couleurs, de la groſſeur d'une petite noiſette, y en ayant de blanc & de gris, dans leſquels ils s'y trouve une amande blanche, d'un goût doux & aſſez deſagreable.

L'arbre qui porte le Ben eſt fort rare en Europe, & l'Eſtampe cy-deſſus gravée eſt tirée d'aprés celuy qui eſt à Rome dans le Jardin du Cardinal Farneſe.

On doit choiſir le Ben nouveau, que l'amende en ſoit blanche, & le plus peſant & le plus gros qu'il ſe pourra.

Le Ben n'a autre uſage que je ſçache, que pour en tirer l'huile, qui a de tres-grandes proprietez. La premiere, en ce qu'elle n'a nul goût ny odeur, & qu'elle ne rancit jamais, ce qui eſt cauſe qu'elle a beaucoup d'uſage par les Parfumeurs, ou autres, pour tirer l'odeur des fleurs, comme de jaſmin, de fleur d'orange, de tubereuſe, & autres fleurs ſemblables ; & cette huile empreint de l'o-

deur de ces fleurs eſt appellée eſſence de jaſſemin, de fleur d'orange, ainſi du reſte; mais ceux qui font ces eſſences, ſurtout la pluſpart des Parfumeurs, au lieu de ſe ſervir de l'huile de Ben, à cauſe de ſa cherté, ſe contentent de l'huile d'amandes, & même aſſez ſouvent de l'huile d'olive pour en faire meilleur marché. A l'égard de leurs preparations je n'en diray rien, renvoyant le lecteur à un petit livre nouveau fait par le Sieur Barbe Parfumeur, qui en traite aſſez au long, du moins à ce que je crois, n'y ayant pas grande connoiſſance. J'avertiray neanmoins que ſi la maniere de faire ces parfums n'eſt pas plus juſte que l'hiſtoire des drogues, dont il s'eſt voulu mêler d'écrire, l'on n'en doit tenir aucun compte, d'autant que tout ce qu'il dit touchant les marchandiſes que nous vendons eſt faux, & il auroit beaucoup mieux fait de ne parler que de ce qui regarde ſa profeſſion que de vouloir parler de celle des autres, où il n'a aucune connoiſſance, que de dire des choſes qui n'ont jamais été n'y jamais ne ſeront, principalement au ſujet de l'ambre gris, du muſc, de la civette, du benjon, du ſtorax, du baume du Perou, du mahalep, qu'il appelle mal à propos macanet, de l'eau de la Reine d'Hongrie, ainſi de quelques-autres.

CHAPITRE XLII.

Des Piſtaches.

LEs Piſtaches ſont des fruits de la groſſeur & figure des amandes vertes, que l'on nous apporte de pluſieurs endroits de la Perſe, & autres lieux de l'Aſie, ſurtout d'auprés d'une ville appellée Malaver.

L'arbre qui les porte eſt de la hauteur de nos jeunes noyers, & a ſes feüilles preſque rondes, aprés leſquelles naiſſent des fruits par grappes aſſez beaux à voir, étant d'un vert mêlé de rouge. Sous cette peau il s'y trouve une coque dure & blanche, qui renferme une amande d'un vert mêlé de rouge par deſſus, & verte au dedans, d'un goût doux & fort agreable.

On doit choiſir les Piſtaches en coque, nouvelles, peſantes & bien pleines. En un mot, que trois livres de Piſtaches en coque, en puiſſent rendre une livre de caſſées, c'eſt à dire une livre d'amende.

Piſtaches caſſées. A l'égard des caſſées, elles doivent être auſſi nouvelles, d'un beau verd, rougeatre au deſſus & verte au dedans, ne ſentant l'huile ny le moiſy, nouvelles, caſſées, & les moins briſées que faire ſe pourra. A l'égard de leur groſſeur, les uns eſtiment les groſſes, les autres les petites, principalement les Confiſeurs, en ce qu'ils n'ont pas la peine de les couper avant que de les couvrir de ſucre, pour en faire ce que nous appellons Piſtaches en dragée. On ſe ſert encore des Piſtaches pour faire des ragoûts.

Piſtache en dragée.

Les Piſtaches ſont tres peu uſitées dans la medecine, en ce qu'elles entrent dans quelques compoſitions galleniques, étant fort propres pour rechauffer les vieillards.

Huile de Piſtache. On peut tirer des Piſtaches une huile, mais le peu d'uſage qu'elle a, fait que je n'en diray rien.

CHAPITRE XLIII.

Des Amandes.

NOus vendons ordinairement de deux sortes d'amandes, sçavoir, les douces & les ameres.

Les arbres qui les portent sont si communs, que je n'ay pas jugé à propos d'en faire aucune relation, me contentant seulement de dire que les amandes, tant douces qu'ameres, viennent de plusieurs endroits, comme de la Provence, du Languedoc, de Barbarie, & de Chinon en Touraine; mais les plus estimées de toutes, sont celles qui croissent dans le Comtat Venaisin proche Avignon; parce qu'elles sont ordinairement larges, hautes en couleurs, c'est à dire, rougeatre au dessus & blanches en dedans, d'un goût doux & agreable, qui est le contraire de celles de Chinon & de Barbarie, qui sont petites & à demy rondes. Ainsi ceux qui auront besoin d'amendes, doivent preferer celles de Comtat à toutes autres, par les raisons que j'ay cy-dessus alleguées, & qu'il n'importe comme elles viennent, pourveu qu'elles soient comme j'ay dit cy-dessus. A l'égard de ceux qui prendront les tonneaux, caisses, ou balles entieres, prendront garde qu'elles soient égales par tout; car nous avons de certains Marchands tant à Lyon qu'à Paris, qui sçavent si bien parer la marchandise, qu'à moins qu'on ne la regarde de tous côtez, on est bien en risque d'être trompez.

A l'égard de l'usage des amandes douces, elles sont si grandes & si connuës de tout le monde, qu'il est comme inutile que j'en parle; je me contenteray seulement de traiter de l'huile que l'on en tire, comme étant une marchandise d'une tres-grande consequence, pour le grand usage que l'on en fait.

Outre les Amandes douces cassées, que l'on nous apporte des lieux cy-dessus nommez, nous en vendons encore en coques, à qui l'on a donné le nom d'amande en coque tendre, & mal à propos celuy de Florence, puisque toutes celles que nous debitons viennent du Languedoc & de la Touraine. Amende en coque.

Ces Amandes pour être parfaites, doivent être tendres, c'est à dire qu'elles s'écrasent facilement sous le pouce.

Ces Amandes n'ont point d'autres usages, que pour mettre sur la table des Grands Seigneurs.

CHAPITRE XLIV.

De l'Huile d'Amandes douces.

L'Huile d'Amandes douces se prepare en diverses manieres. Les uns pellent les amandes; les autres les pillent telles qu'elles viennent, les uns les reduisent en pâte à force de les battre, les autres ne les font que concasser, & les passer par un gros tamis de crin. Enfin les uns employent de bonnes amandes, les autres des méchantes. En un mot chacun la fait suivant sa capacité, & selon qu'il a de la conscience; & afin d'ovier aux grands abus qui se font sur cette

Huile ; & pour épargner la peine à ceux qui ne la ſçavent pas faire, je diray icy de la maniere dont elle doit être faite.

On prendra une livre & demy d'amandes douces, pêlées, bien ſeches, nouvelles, ne ſentant l'huile, le rance, ny le moiſy, que l'on mettra dans un mortier bien net, & aprés les avoir concaſſez, on les paſſera par un gros tamis de crin, & lorſqu'elles ſeront paſſées on les mettra dans une toile de crin double à la preſſe, entre deux plaques d'étain, d'acier poly, de cuivre, ou de fer blanc, & on les preſſera doucement & également, de peur que la toile ne creve, & que les preſſes ne caſſent, & lorſque le tout ſera preſſé comme elle le doit être, on retirera une huile douce. En un mot, doüée de toutes les bonnes qualitez, & preſque ſans feſſes, ce qui n'arrive pas à celle qui eſt faite d'amandes ſans peler, & qui ont été réduites en pâte à force de les battre.

Il faut bien ſe donner de garde de tirer l'huile des amandes, de la maniere que l'enſeigne le Dictionnaire Pharmaceutique pour deux raiſons. La premiere, c'eſt que les amandes ne rendent point d'huile en ſortant de l'eau chaude, pour bien eſorée qu'elles puiſſent être ; la ſeconde, c'eſt que l'on creveroit autant de toile comme un Tiſſerant en pourroit faire. Non plus quand il dit que l'on doit chauffer au bain Marie les amandes ameres, pour en tirer l'huile, je ne ſçay pas qu'elle difference & qu'elle difficulté il trouve plus à tirer l'huile d'amendes ameres qu'à celles d'amendes douces.

Je ſuis perſuadé que ceux qui liront cet article ne deſaprouveront pas la maniere de faire cette huile par pluſieurs raiſons. La premiere, parce que l'on a moins de peine ; la ſeconde, parce qu'elle eſt plûtôt faite ; la troiſiéme, parce qu'elle donne moins de feſſe ; & la quatriéme, parce que je ne ſçache jamais perſonne qui en ait parlé.

Differentes ſortes d'huiles.

De cette maniere l'on peut faire les huiles d'amendes ameres, de noiſette, d'avelines, de noix, de ben, de pignons blancs, de gros pignons, qui eſt ce que nous appellons huile de Figuier d'Enfer, qui eſt fort en uſage parmy les Sauvages, pour faire mourir la vermine, de *Palma Chriſti*, de Pavot blanc, des quatres ſemences, de chenevis, de graine de Lin, ainſi de quantité de fruits ou ſemences, dont on deſire tirer l'huile par expreſſion & ſans feu.

Huile de Figuier d'Enfer.

A l'égard du choix de toutes ces huiles, la meilleur connoiſſance que j'en puis donner, eſt de l'acheter d'honnêtes gens, incapables de les frauder, & d'y mettre le prix, & ne pas les acheter de ces Coureurs & Colporteurs, ſur tout l'huile d'amendes douces que l'on porte de boutique en boutique, n'étant faite que de vieilles amandes pourries & gâtées, ou bien des quartiers d'amandes des Confiſeurs, enſorte que l'huile qui en eſt faite eſt incapable d'entrer dans le corps humain par ſon méchant goût, & par le goût de rôty qu'elle a, à cauſe que ces quartiers d'amendes dont ils ſe ſervent, ont été mis à l'étuve pour les faire ſecher ; ainſi de mille autres abus qui ſe font ſur cette marchandiſe.

Outre l'huile d'amendes douces tirées ſans feu, on nous en envoye d'autres de divers endroits dans des pieces de differends poids qui eſt tirée avec le feu, ainſi qui ne doit avoir d'autres uſages que pour brûler.

L'huile d'amande douce tirée ſans feu, eſt fort en uſage pour pluſieurs maladies où il eſt queſtion d'adoucir, & même pour frotter quelques parties du corps affligez ; mais ſon plus grand uſage eſt pour faire prendre aux petits enfans nouveaux nez.

Pâte d'amande.

La pâte des amandes douces pêlées, peut ſervir à laver & à décraſſer les mains.

Pour ce qui eſt des amandes ameres, elles n'ont point d'autres choix que d'être auſſi hautes en couleurs, les plus larges, les moins briſées, & les plus nouvelles qu'il ſe pourra, & prendre garde qu'elles ne ſoient mélangées d'amandes douces, comme il n'arrive que trop ſouvent, ſurtout quand les amandes ameres ſont cheres.

Les amandes ameres ont beaucoup d'uſage chez les Confiſeurs pour faire des biſcuits ſurnommez d'amendes ameres. Elles ſont auſſi en uſage pour faire des pâtes pour laver les mains, & pour en tirer une huile par expreſſion & ſans feu, comme j'ay déja dit, qui eſt tres propre pour guerir les maux d'oreilles, mélangées avec tant ſoit peu d'eau de vie, ou d'eſprit de vin. La pâte des amandes ameres eſt fort propre pour décraſſer les mains, en ce qu'elle les blanchit mieux que la pâte des amandes douces.

Biſcuit d'amendes ameres.

CHAPITRE XLV.

Des Citrons.

Citrons.

Orange douces, ou de Portugal.

LEs Citrons doux & aigres, ſont des fruits fort communs, & connus de tout le monde, ce qui fera que je n'en diray rien, me contentant ſeulement de dire que ceux que nous vendons viennent de S. Remmes, en Riviere de Gennes, de Nice, de Manton, petite ville appartenante au Duc de Savoye, d'où il nous viennent par mer & par terre à Marſeille, Lyon, Roüanne, & de-là à Paris.

La vente des Citrons ne ſe fait dans les villes cy-deſſus, à la reſerve de Nice, que par la deliberation du Conſeil de la ville; ce qui arrive deux fois l'année, c'eſt à dire au mois de May & Septembre, quelquefois auſſi trois fois, ſuivant que la recolte en a été grande. Lorſque la vente des Citrons ſe fait, ou que quelques Marchands en veut acheter des Bourgeois, les Senſales ou Courtiers

les choiſiſſent eux mêmes, & ne prennent que ceux qui ſont de receptes, & qui paſſe par un anneau de fer rond fait exprés; car tous ceux qui paſſent par l'anneau de fer ſont rebutez, & ne ſervent que pour en tirer le ſuc que l'on tranſporte en Avignon & à Lyon pour les Teinturiers du grand teint.

A l'égard du choix des Citrons doux & aigres, la marchandiſe eſt trop connuë pour m'y arrêter.

CHAPITRE XLVI.

De l'Huile de Citron.

Eſſence de Cedre.

NOus vendons de deux ſortes d'Huiles de Citron; ſçavoir, la commune & l'Eſſence de Cedre. La premiere & la plus eſtimée, eſt celle qui porte le nom d'Huile ou d'Eſſence de Cedre, ou d'eſſence fine, qui ſe fait en deux manieres; ſçavoir, par le moyen des zeſtes de Citron, ou des Citrons que l'on rape; & par le moyen de l'eau & d'un alambic, on en tire une huile blanche & fort odorante, tout à fait ſemblable à l'Huile d'Amandes douces, à la reſerve qu'elle n'eſt pas ſi graſſe. La ſeconde, qui eſt l'Huile de Citron commune, qui eſt une huile verdatre, claire & odorante, ſe tire auſſi par le moyen d'un alambic, des Bacchas, ou de la Lie qui ſe trouve au fond des tonneaux, dans quoy l'on a mis repoſer le jus de citron, & cinquante livre de cette Lie, ou Bacchas, rendent ordinairement trois livres d'huile claire, plus ou moins, ſuivant la bonté & nouveauté des citrons.

Les Huiles de Citron ſont uſitées par les Parfumeurs, à cauſe de leur agreable odeur, ſur tout l'Eſſence de Cedre.

Aigre de Cedre.

A l'égard de l'Aigre de Cedre, c'eſt un ſuc que l'on tire d'une certaine eſpece de citrons à demy murs qui viennent de Bourgaire, proche S. Remmes, d'où il eſt tranſporté en differends endroits.

L'uſage de l'Aigre de Cedre eſt auſſi pour les Parfumeurs, & pour pluſieurs autres perſonnes qui s'en ſervent.

CHAPITRE XLVII.

Des Citrons confits.

L'On nous envoye de Madere des petits Citrons de differentes groſſeurs, confits au ſucre de deux ſortes de manieres; ſçavoir, ſecs & liquides. Ces petits citrons ſont un tres agreable manger, leſquels pour être parfaits doivent être bien confits, tendres, verts & nouveaux.

Ecorce de Citron confite.

Outre ces Citrons il nous vient encore de Madere l'écorce de Citron confite ou ſeche, que pour être de la bonne qualité, il faut qu'elle ſoit nouvelle, en petite côte, claire & tranſparente, la plus verte au deſſus, & la plus glacée au deſſous qu'il ſe pourra, qu'elle ſoit charnuë, facile à couper, & bien ſeche, non piquée, c'eſt à dire qu'elle ne ſoit point remplie de taches noires, ce qui ne luy vient que par l'humidité qu'elle acquiert en vieilliſſant.

L'écorce

L'écorce de Citron eſt fort en uſage, à cauſe que c'eſt un excellent manger; il y a encore des Citronnats qui eſt de l'écorce de Citrons confite, & coupée par tailladins.

Les Turcs font avec le jus de Citron & du ſucre, ce qu'ils appellent Sorbec, dont le meilleur vient d'Alexandrie. Sorbec d'Alexandrie.

Avec le jus de Citron clarifié & de beau ſucre, on en fait un ſirop qui eſt ce que nous appellons Sirop de Citron; & les Apoticaires Sirop de Limon, dont on ſe ſert, mis dans de l'eau, pour rafraichir & étancher la ſoif.

Pour ce qui eſt du jus de Citron qui ſe vend à Paris, il doit être entierement rejetté, n'étant fait pour la pluſpart, que de Citrons pourris. Ainſi ceux qui en auront beſoin, feront mieux de le faire eux mêmes que de l'acheter tout fait.

CHAPITRE XLVIII.

Des Oranges.

LEs Oranges douces & aigres, viennent de Nice, de l'Aſiouta, de Grace, des Iſles d'Hyeres, de Gennes, de Portugal, des Iſles de l'Amerique, & même de la Chine; mais la plus grande partie de celles que nous voyons aujourd'huy viennent de Provence, où elles ſe vendent indifferemment ſans aucune regle.

Les Oranges, auſſi-bien que les Citrons, ſont ſi communes que je n'en diray rien.

On confit les Oranges entieres, aprés les avoir pelées, & vuidées au ſucre, & on en fait ce que nous appellons Oranges entieres, ou Ecorce d'Orange confite, dont la plus belle eſt celle qui ſe fait à Tours; parce qu'elle eſt plus claire, plus tranſparente, & plus haute en couleur. Ecorce d'Orange.

Nous faiſons venir de Lyon l'écorce d'orange coupée par lardons, qui eſt ce Orangeat.

que nous appellons Orangeat, que l'on couvre de sucre, & ensuite est appellé Orangeât en dragée.

Fleurs d'Oranges confite.

Outre le gros negoce que nous faisons des Oranges douces & aigres, & même des Bigarades, nous vendons de plus les Fleurs d'Oranges confites, que nous faisons venir d'Italie & de Provence. L'eau distillée, qui est ce que nous appellons Eau de Naphe, ou de Fleurs d'Orange, qui vient aussi de Provence, dont les Parfumeurs & autres se servent pour parfumer. Celle qui est de la bonne qualité, doit être amere au goût, d'une odeur suave, fort agreable, & de l'année; car aussi-tôt que cette eau a plus d'un an, son odeur se perd. Ceux qui distillent les Fleurs d'Oranges, tirent une huile claire & extrêmement odorante, à qui les Parfumeurs ont donné le nom de Neroli, dont le plus parfait se fait à Rome, & celuy d'aprés en Provence. Neanmoins on doit s'assurer que c'est une vieille erreur, en ce qu'il est facile de faire du Neroli à Paris meilleur qu'en Italie & en Provence; la raison en est que l'Italie & la Provence étant plus chaud que nôtre climat, le Soleil en dissipe plus facilement l'odeur; mais avec cette difference neanmoins, que l'on en tirera bien moins que dans le pays chauds; parce que tout le monde doit sçavoir que l'odeur des Fleurs ne provient que de l'ardeur du Soleil & de la Rosée, c'est ce qui fait que l'on peut faire en Italie & en Provence, plusieurs travaux ou distillations; c'est à dire, que si les fleurs sont un mois à Paris dans leurs forces, elles le seront deux en Provence, & trois en Italie, à cause de la proximité du Soleil.

Eau de Naphe, ou de fleurs d'Orange.

Neroli.

Les Provençaux nous envoyent une huile que l'on tire des zestes, & de la peau des Oranges, par le moyen de l'eau & d'un alambic, & cette huile est d'une odeur fort suave. Ils nous en apportent encore d'une autre sorte, qui est ce que nous appellons huile de petit grain, qui est faite d'orangelettes, qu'ils distillent dans un alambic, avec une quantité suffisante d'eau, aprés les avoir fait tremper cinq ou six jours dans la même eau. Cette huile est d'un jaune doré, d'une odeur forte & odorante.

Huile d'orange & de petit grain.

Ces Huiles d'Oranges sont d'excellens remedes pour guerir les vers des petits enfans, aussi-bien que l'eau qui a servi à en tirer l'huile; c'est pour ce sujet que les Parfumeurs de Provence en portent beaucoup par bouteille & par barils, à divers particuliers, pour donner aux petits enfans. La plus grande quantité de ces huiles se font à Grace, à Biot, à trois lieuës de Grace, aux Canettes & à Nice

On sera averty que toutes ces huiles qui viennent de Provence, sont pour la plupart falcifiez ou additionnez d'huile de Ben, ou d'amendes douces, c'est pour ce sujet que l'on ne doit acheter que d'honnêtes gens, & ne pas s'attacher au bon marché, principalement quand c'est pour guerir les vers des petits enfans.

Nous vendons de plus les petites Oranges, ou Orangelettes, aux Pattenostriers, ou faiseurs de chapelets. Elles ont encore quelques usages par ceux qui ont des cotaires, en ce qu'elles ne se corrompent point. Les rapures de ces Oranges reduites en poudre, avec égale partie d'écorce de citron seche, & autres drogues, & aprés avoir reduit le tout en poudre, on en compose une poudre cordiale, universelle, propre pour guerir plusieurs maladies qui arrivent aux chevaux, ainsi qu'il est porté plus au long au Livre du Parfait Marêchal, fait par feu M. de Soleysel, à la page 44. & 45. où elles sont décrites tout au long, aussi-bien que tous les autres remedes propres & convenables pour ces sortes d'animaux, desquels remedes Messieurs les Aporicaires ne veulent prendre aucune connoissance, disant pour raison que cela est au dessous d'eux; & com-

Poudre cordiale.

me le Roy veut & entend que le public soit servi, il est d'une necessité absoluë que les Epiciers en ayent & en debitent actuellement ; afin que ceux qui en auront besoin en puissent toûjours trouver de prés chez eux, à moins que les Apoticaires n'en veulent preparer eux mêmes, & en faire le débit, étant d'une necessité absoluë que quelques-uns en vendent & debitent.

CHAPITRE XLIX.

De l'Ananas.

L'On peut à tres-juste titre, suivant le R. P. du Tertre, appeller l'Ananas, le Roy des fruits, parce qu'il est le plus beau, & le meilleur de tous ceux qui sont sur la terre. C'est sans doute pour cette raison, que le Roy des Roys luy a mis une couronne sur la tête, qui est comme une marque essentielle de sa Royauté, puis qu'à la chûte du pere, il produit un jeune Roy qui luy succede en toutes ses admirables qualitez : Il est vray qu'il y a encore d'autres rejettons au dessous du fruit, & même au dessous de la tige qui produisent des Ananas en bien moins de temps, & même avec plus de facilité que celuy qui luy sert de couronne, mais il est aussi veritable que le fruit produit par celuy-cy, est incomparablement plus beau que les autres.

Ce fruit croît sur une tige ronde, grosse de deux pouces, & haute d'un pied & demy, laquelle sort du milieu de sa plante, comme l'artichaux du milieu de ses feüilles : elles sont longues environ de trois pieds, larges de quatre doigts, canelées à guises de petits canaux, & toutes heriſſées sur le bord de petites pointes picquantes, & finissent en aboutissant à une petite pointe qui picque comme une éguille.

Au commencement ce fruit n'est pas si gros que le poing, & le bouquet de feüilles où est la petite couronne qu'il porte sur la tête, est rouge comme du

feu ; de chacune des écailles de l'écorce du fruit (dont la figure & non la ſubſtance, eſt fort ſemblables aux pommes du pin) ſort une petite fleur purpurine, qui tombe & ſe fanne à meſure que le fruit groſſit.

Nos habitans en diſtinguent de trois ſortes, auſquelles ſe peuvent rapporter toutes les autres : à ſçavoir, le gros Ananas blanc, le pain de ſucre, & la pomme de rainette.

Le premier a quelquefois huit ou dix pouces de diametre, & quinze ou ſeize pouces de haut. Sa chair eſt blanche & fibreuſe, mais ſon écorce devient jaune comme de l'or. Quand il eſt meur, il exhale une odeur raviſſante, qui tire fort à celle de nos coings, mais beaucoup plus ſuave. Quoy qu'il ſoit plus gros & plus beau que les autres, ſon goût n'eſt pas ſi excellent, auſſi n'eſt-il pas tant eſtimé ; il agace plûtôt les dents, & fait plûtôt ſaigner les gençives que les autres.

Le ſecond porte le nom de ſa forme, parce qu'il eſt tout ſemblable à un pain de ſucre : il a les feüilles un peu plus longues & plus étroites que le premier, & ne jaûnit pas tant. Son goût eſt meilleur, mais il fait auſſi ſaigner les gençives de ceux qui en mangent beaucoup. J'ay trouvé dans celuy-cy de la graine ſemblable à la graine du Creſſon Alenois ; quoyque pourtant ce ſoit une opinion generale que l'Ananas ne graine jamais.

Le troiſiéme eſt le plus petit, mais c'eſt le plus excellent, & eſt appellé pomme de rainette, à cauſe que ſon goût a cela de particulier, qu'il tire à l'odeur & au goût de ce fruit : Il n'agace preſque point les dents, & ne fait point ſaigner la bouche, ſi ce n'eſt quand on en mange exceſſivement.

Voila ce qu'ils ont de particulier, mais tous conviennent en ce qu'ils croiſſent d'une même façon, portent tous le bouquet de feüilles, ou la couronne ſur la tête, & ont l'écorce en pomme de pin, laquelle ſe leve pourtant, & ſe coupe comme celle du mêlon : & bien que la chair, tant des uns que des autres, ſoit fibreuſe, elle ſe fond toute en eau dans la bouche, & eſt ſi ſavoureuſe que je ne la ſçauroit mieux exprimer, ſinon en diſant qu'elle a le goût de la Peſche, de la Pomme, du Coing, & du Muſcat tout enſemble.

Quelques-uns pour luy ôter cette qualité qui fait ſaigner les gençives, & enflâme la gorge de ceux qui en mangent beaucoup, ou le mangent avant qu'il ſoit meur ; aprés l'avoir dépoüillé de ſon écorce, & coupé par roüelles, le laiſſent un peu de temps tremper dans le vin d'Eſpagne, & non ſeulement l'Ananas quitte ce qu'il a de malin, mais il communique au vin, un goût & une odeur fort agreable.

On fait un vin de ſon ſuc, qui vaut preſque de la Malvoiſie, & qui enyvre auſſi-bien que le plus fort vin que nous ayons en France. Si on conſerve ce vin plus de trois ſemaines, il ſe tourne & ſemble être entierement gâté ; mais ſi on ſe donne patience encore autant de temps, il revient dans ſon entier, & même eſt plus fort & plus fameux qu'auparavant. Lors qu'on en uſe moderement, il recrée le cœur, réveille les eſprits engourdis, & arrête les nauſées de l'eſtomac, il eſt bon aux ſuppreſſions des urines, & eſt un contrepoiſon à ceux qui ont beu de l'eau de Manyoc : il faut pourtant que les femmes qui ſont enceintes ſe gardent bien d'uſer de ce vin, & même de manger l'Ananas en quantité, car cela les feroit auſſi-tôt avorter.

Nous vendons preſentement à Paris des Ananas confits qui nous viennent des Iſles, qui eſt un tres-bon mangé, ſurtout quand il a été bien confit.

Son uſage eſt pour rétablir la chaleur naturelle des vieilles gens.

CHAPITRE L.

Du Cotton.

LE Cotton eſt une laine douce & blanche, que l'on trouve dans une eſpece de coque brune, qui naît ſur un arbriſſeau en forme de buiſſon. Voicy ce que dit le R. P. du Tertre.

Au commencement que nos Iſles furent habitées par les François, j'ay veu des habitans qui rempliſſoient leurs habitations de Cotonniers, dans l'eſperance d'en faire quelque profit dans le commerce; mais la pluſpart des Marchands ne s'en voulant point charger, à cauſe qu'il tient trop de place, qu'il peſe peu, & eſt dangereux pour le feu, ils ont été contraints de l'arracher, & n'en laiſſer que le long des liſieres des habitations.

Cet arbriſſeau croît en buiſſon, & les rameaux qui s'étendent au large ſont fort chargez de feüilles, un peu plus petite que celle du Sicomore, & preſque de même figure: il pouſſe quantité de belles fleurs jaunes plus grandes que celles de la manthe muſquée; le fond cette fleur eſt de couleur de pourpre, & elle en eſt toute rayée par le dedans; il y a un bouton ovale qui paroît au milieu, & qui croît avec le temps auſſi gros qu'un œuf de pigeon: quand il eſt meur il devient noir, & ſe diviſant en trois par le haut, le Coton paroît blanc comme de la neige. Dans ce flocon qui ſe gonfle à la chaleur juſqu'à la groſſeur d'un œuf de poule, il y a ſept grains noirs auſſi gros que des lupins attachez enſemble; le dedans en eſt blanc, oleagineux & de bon goût.

Le Coton vient en grande abondance dans toutes ces Iſles, & les Sauvages prennent un grand ſoin de le cultiver, comme une choſe qui leur eſt fort utile pour faire leurs lits. J'ay remarqué une choſe de la fleur du Coton que les Auteurs n'ont pas connuë, ou au moins ne l'ont pas écrite; c'eſt que les fleurs

enveloppées dans les feüilles du même arbre cuites sur la braize, rendent une huile rousse & visqueuse, qui guerit en peu de temps les vieilles ulceres. Je l'ay souvent experimenté avec de tres-heureux succez. La graine de cet arbrisseau enyvre les Perroquets; mais elle est utilement employée contre les flux de sang, & même contre les venins.

Nous vendons de plusieurs sortes de Cotons, qui ne different les uns des autres, que suivant les pays d'où ils viennent, & les diverses preparations que l'on fait. Le premier est le coton en laine, c'est à dire, tel qu'il sort de la coque, d'où on a seulement retiré les graines. Ces cotons viennent de Cypre, de S. Jean d'Acre, & de Smyrne. Les seconds sont les Cotons filez, dont les plus parfaits sont les Cotons d'once, qui viennent de Damas, les Cotons de Jerusalem que nous appellons Bazac; il y a encore d'autres sortes de Cotons, comme sont ces cotons demy Bazac, de Rames, les moyens Bazacs, les Cotons de Beledin, de Gondezel, Payas de Motasin, Coton Joseph & Genequin: mais de tous ces Cotons nous ne vendons guere que celuy de Jerusalem, & des Isles. Le vray Bazac ou Coton de Jerusalem, doit être bien blanc, fin, uni, le plus sec, le mieux filé & le plus égal que faire se pourra. A l'égard de celuy en laine, plus il est blanc, long & doux, & plus il doit être estimé. Ceux qui en acheteront des balles entieres, prendront garde qu'ils n'ayent été moisi ny pourry pour avoir été moüillé ou aspergé d'eau

Cotons en laine.

Cotons filez.

On se sert du Coton pour differends usages, qui sont trop connus pour m'y arrêter.

A l'égard de la graine noire qui se trouve dans le Coton, on en peut tirer une huile qui est admirable, pour guerir & emporter les taches de rousseures, & même pour embelir le visage, & fait les mêmes effets que l'huile que l'on a tiré des Amandes du Coco, en la faisant fondre sur le feu, ainsi que font les Sauvages, surtout de l'Isle de l'Assomption, d'où presque tous les cocos que nous vendons nous sont apportés.

Huile de Coco.

CHAPITRE LI.

De la Hoüette.

LA Hoüette est une espece de Coton qui se trouve dans des gousses qui croissent sur une plante que les Botanistes appellent *Apocynum Cynocrampe*, qui signifie choux de chien, dont la figure est cy-devant representée à l'Estampe du Coton.

Ces plantes croissent en quantité proche d'Alexandrie d'Ægypte, sur tout dans les lieux humides & marécageux, d'où nous vient la Hoüette que nous vendons. Cette Hoüette n'a autre usage que pour fourrer les robes des personnes de qualité.

Nous vendons de plus le Lin, la filasse brutte & écrüe, c'est à dire, telle que les Filassiers & Cordiers l'achetent de nous. Le fil de Guibray qui est fait d'étoupes filez, & ensuite mis par écheveau, aprés avoir été boüilli dans de l'eau & de la cendre pour en ôter la bourre, & lorsqu'il est bien blanc, tant pour avoir été lexive que pour avoir demeuré sur l'herbe, ils nous est apporté ou envoyé. Ce sont des Normands du Bourg de la Chapelle Moschе, qui est l'endroit où presque tout ce fil se fait: & ce qui luy a fait donner le surnom de Guibray, c'est

Fil de Guibray.

qu'autrefois ils ne nous l'envoyoient ny apportoient point, mais le vendoient tout à la Foire de Guibray.

Ce fil eſt fort en uſage par les Ciriers, tant pour faire des cierges, de la bougie filée, que pour faire des collets blancs aux méches, ou bras de flambeaux.

A l'égard du lumignon, il ſe fait à Pont Sainte-Mexance, des étoupes de chanvre que l'on file à gauche, & enſuite on le met par plottes de treize à quatorze onces, & l'on s'en ſert à faire des méches ou bras de flambeaux. Lumignon.

Nous vendons encore les méches à mouſquets, qui ſont faites des mêmes étoupes, & toute la difference qu'il y a, c'eſt qu'elle eſt filée comme les cordes ordinaires, & enſuite on en aſſemble trois brins enſemble que l'on couvre de filaſſe; enſorte que ces trois brins ne paroiſſent qu'une, & aprés les avoir fait boüillir dans de l'eau & de la gravelée, pour luy donner la couleur qu'elle a, & aprés l'avoir fait ſecher, ils nous l'envoyent par bottes de differentes groſſeurs & longueurs.

Nous vendons de plus la fiſſelle de Roüen & de Troyes, dont l'une nous vient par paquets, & l'autre par plottes, & n'a point d'autre choix que d'être bien ſeches, bien filées, c'eſt à dire la plus unie & la plus petite que faire ſe pourra, en prenant garde qu'elle ſoit belle dedans, principalement celle de Roüen, qui eſt fort ſujette à n'être pas telle dedans que deſſus.

Outre toutes les marchandiſes que nous vendons qui ſe tirent du lin & du chanvre, il nous eſt permis de vendre toutes ſortes de papiers, dont il y en a pluſieurs ſortes: ſçavoir, le papier d'Auvergne, celuy de Limoge, & autres endroits. Le grand & petit papier gris blancs, ou à patron, & papier à demoiſelle que nous tirons de Roüen.

CHAPITRE LII.

Des Olives.

NOus vendons à Paris de trois ſortes d'Olives, qui ne different qu'en groſſeur, & ſuivant le pays d'où elles viennent. Les plus eſtimées ſont les Olives

de Veronne dont il y en a de trois ſortes ; ſçavoir, le gros & petit moule, & les ſemences ; celles d'aprés ſont les Olives d'Eſpagne, & les troiſiéme ſont les Olives de Provence, qui portent le ſurnom de Picholine ou de Pauline, & mal à propos celuy d'Olives de Lucques, puiſqu'elles n'en viennent pas.

L'arbre qui porte les Olives eſt ordinairement petit, dont la figure eſt cy-deſſus repreſentée. A l'égard des feüilles elles ſont épaiſſes & verdatres, les fleurs blanches & les fruits verts dans leurs commencement, & d'un vert rougeatre dans leur maturité. Je ne m'arréteray pas à vouloir rapporter icy les differends ouvrages que l'on fait du bois d'olivier, me contentant ſeulement de parler de l'huile que l'on tire des Olives, & de la maniere qu'on les confit, afin de les garder pour manger.

D'abord que les payſans voyent que les olives ſont en état d'être cueillie pour confire, ce qui arrive en Juin & Juillet, ils les cueillent & les apportent dans les Villes, vendre comme nos payſans nous apportent des ſeriſes. Auſſi-tôt que ceux qui les veulent confire les ont, ils les jettent dans de l'eau fraîche, & aprés les y avoir laiſſées quelque temps, ils les retirent & les jettent dans une eau ſalée, qu'ils ont faite avec de la Barille ou Soude, & des cendres des noyaux d'olives brûlées, ou de la chaux, & aprés les y avoir laiſſées quelque temps, ils les mettent dans des barils de differentes grandeurs, & rempliſſent les barils d'une eau ſalée faite de ſel, ſur laquelle ſaumure ils jettent quelque peu d'une eſſence compoſée de geroſle, canelle, coriandre, fenoüil, & autres aromats ; & toute la ſcience d'accommoder les olives, c'eſt de ſçavoir faire cette eſſence, qu'ils tiennent ſecret parmy eux.

Le choix des olives, ſurtout les Veronnes, ſont d'être nouvelles, veritables, fermes, & bien enſauſſées ; car d'abord que la ſaumure ou ſauſſe, leurs manque, elles s'amoliſſent & deviennent noire, en un mot hors de vente ; ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, étant un fruit aſſez cher. Pour ce qui eſt des olives d'Eſpagne, elles ſont de la groſſeur d'un œuf de Pigeon, d'un vert pâle, & d'un goût amer, ce qui ne plaît pas à tout le monde ; mais pour celles de Provence, ſurtout les picholines, elles ſont eſtimées les meilleurs, en ce que l'on pretend que Meſſieurs Picholini de S. Chemas, les ſçavent mieux faller que tous les autres, à quoy on ne ſe trompe pas ; puiſque les plus belles & meilleurs olives ſont les picholines, parce qu'elles ſont ordinairement plus vertes, & d'un meilleur goût que les Paulines, & autres olives de Provence.

L'uſage des olives eſt pour manger en ſalade ; & ce qu'il y a à prendre garde, c'eſt de n'en faire proviſion qu'en hiver, car d'abord que le Carême eſt venu, on n'en mange preſque plus, ce qui oblige ceux qui en ont de les donner à moitié moins qu'elles ne leurs coutent.

CHAPITRE LIII.

De l'Huile d'Olive.

OUtre les Olives nous faiſons un tres gros negoce de l'Huile que nous en tirons, & cette huile eſt ſi neceſſaire à la vie que j'oſe la mettre en paralelle avec le pain & le vin. La maniere de tirer l'Huile des Olives, eſt peu differente de celle que l'on tire des amandes, puiſque l'on ne fait autre façon pour faire de bonnes huiles qu'aprés avoir cueilli les olives, lorſqu'elles commen

commencent à rougir, c'eſt à dire dans leur plus grande maturité, ce qui arrive en Decembre & Janvier, on les preſſe dans des moulins fait exprés, d'abord il en ſort une huile qui eſt douce, d'un goût & d'une odeur fort agreable, & cette huile eſt ce que nous appellons Huile vierge, dont la plus eſtimée eſt celle de Graſſe, d'Aramont, d'Aix, de Nice, ainſi de quelques autres endroits; mais comme ces olives nouvellement cueillies ne rendent pas tant d'huile que celles que l'on tire des olives qui ont demeuré quelque temps ſur le pavé, ceux qui veulent avoir beaucoup d'huile laiſſent roüir les olives, & enſuite les preſſent; mais l'huile qui en ſort eſt d'un goût & odeur deſagreable. Quelques-uns auſſi pour en avoir davantage jettent de l'eau boüillante deſſus le marc, qu'ils preſſent plus qu'auparavant; & cette huile ainſi fabriquée eſt ce que nous appellons huile commune, ne differant en bonté que ſuivant les endroits d'où elle vient. Les meilleures huiles communes viennent de Gennes, d'Oneille, & autres endroits d'Italie, & de Provence, & les moindres viennent d'Eſpagne, ſur tout de Majorque & de Portugal.

Le choix des huiles eſt ſi connu de tout le monde, qu'il eſt inutile de m'y arrêter. Pour ce qui eſt des Marchands qui en acheteront de groſſes parties, ils prendront garde à qui ils auront à faire; car c'eſt une marchandiſe où il ſe fait tant de fourberies, tant ſur la marchandiſe que ſur la tarre, que j'aurois aſſez de peine à les expliquer, principalement depuis que nous avons à Paris de certains Marchands d'huiles qui ne ſe font pas une affaire de tromper, & de ruiner leurs Confreres, pourveu qu'ils gagnent du bien.

L'huile d'olive eſt ſi en uſage, que nous n'avons point de marchandiſes dont on faſſe plus de conſommation, puiſque qui que ce ſoit ne s'en ſçauroit paſſer, & même pour l'uſage de la medecine, en ce que cette huile eſt la baſe de toutes les huiles compoſées, cerats, baumes, onguents, & emplâtres.

Outre toutes les hautes proprietez que l'on tire de l'huile d'olive, je ne puis m'empêcher de dire que c'eſt un baume naturel pour la gueriſon des playes, étant battu avec du vin; & c'eſt avec l'huile & le vin dont le Samaritain de l'Evangile ſe ſervit pour guerir celuy qu'il trouva bleſſé ſur ſon chemin, & c'eſt encore aujourd'huy le remede tant des riches que des pauvres. L'huile d'olive ſert auſſi à brûler; mais il n'y a gueres que dans les Egliſes & les perſonnes qui ont le moyen d'en brûler qui s'en ſervent, à cauſe qu'elle ne ſent pas ſi mauvais que les autres ſortes d'huiles. Et de plus, c'eſt qu'elle dure plus long-tems; mais ſa cherté fait que les pauvres ne s'en ſervent pas, à moins que les huiles communes à brûler ne ſoient cheres, comme elles le ſont aujourd'huy. Outre les huiles d'olive, nous faiſons un fort gros negoce de l'Huile de Noix, que nous faiſons venir de la Bourgogne, & de la Touraine ou d'Orleans, dont le debit eſt grand, à cauſe qu'elle eſt fort en uſage pour les Peintres, & pluſieurs Ouvriers qui s'en ſervent, comme les Imprimeurs en Lettres, en Taille-douce, & autres ſemblables. Et de plus, c'eſt que beaucoup de perſonnes s'en ſervant pour la gueriſon des playes, comme étant un beaume naturel, & même pour la friture. A l'égard de s'en ſervir pour brûler, c'eſt un trés-méchant ménage, parce qu'elle va extrémement vite: & de plus, c'eſt qu'elle ſe reduit toute en charbon. Nous faiſons encore un fort gros negoce des Huiles de Coſſa, où groſſe Navette, que nous faiſons venir de Flandres: celle de Navette ordinaire que nous tirons de Champagne, ou de Normandie, de Chenevis, ou Camamille, & de Lin, que nous tirons auſſi de Flandres & autres endroits, principalement quand les huiles de balaine ſont cheres.

Je dois informer le public d'une uſurpation que les Chandeliers ont faite ſur nôtre Profeſſion, & qu'ils s'efforcent journellement d'étendre à des choſes, qu'ils ne devroient pas vendre. Ils ont deux facultez, dont les bornes ſont faciles à connoître. Celle de Chandeliers pour fabriquer & vendre de la chandelle, & celle de Regratiers, pour debiter pluſieurs ſortes de danrées ſujettes à regrat; mais ils s'attribuent encore la qualité d'Huilliers, ſur ce qu'ils pretendent que leurs devanciers l'ont poſſedée, qu'ils fabriquoient à Paris de l'huile de lin, de chanvre & de navette, & la diſtribuoient au public. Cette pretention n'eſt appuyée d'aucun titre legitime, & ceux dont ils ont voulu ſe ſervir, ſont évidemment faux. L'inſcription qui a été formée par nos Gardes en la Cour de Parlement contre ces pretendus titres, y a été reçûë, & ne ſouffre pas de difficulté.

Or ſuppoſé qu'il y ait eu à Paris des Huiliers incorporez avec les Chandeliers par ſucceſſion de temps dans une même Communauté d'Artiſans, qui ont droit de vendre les choſes par eux fabriquées, il ne s'enſuit pas qu'ils ayent pour cela une faculté de vendre des marchandiſes, ce qui ne convient qu'aux Marchands qui les font venir & en ſoûtiennent le commerce. Ainſi il eſt vray de dire que les Chandeliers n'ont pas droit de vendre aucune ſorte d'huile, puis qu'ils n'en fabriquent aucune aujourd'huy, & que jamais ils n'en ont fait n'y pû faire le commerce.

Ce raiſonnement eſt fondé ſur l'avis même que Monſieur le Lieutenant General de Police donna en l'année 1674. ſur le procez que nous avions contre les Chandeliers, pour raiſon de l'huile d'olive, & autres marchandiſes d'Epiceries, qu'ils pretendoient auſſi en vertu des mêmes Titres, avoir droit de vendre au moins à la petite meſure, ou au petit poids. Je rapporteray ce qui peut avoir ſon application aux autres Huiles, & à cette pretenduë qualité d'Huiliers, laquelle alors paſſoit pour veritable & conſtante, la fauſſeté des Titres ſur leſquels elle eſt appuyée, n'étant pas encore découverte.

„ Nôtre avis eſt ſoûs le bon plaiſir de la Cour, que la faculté de faire toutes „ ſortes d'huiles accordée aux Chandeliers, Huiliers, même l'huile d'olive, par „ leurs Statuts de l'an 1396. & qu'ils ont rapportés & produits en l'Inſtance à „ juger, ne fait aucune conſequence; dautant que la faculté de travailler comme „ Artiſan, & celle de vendre comme Marchand eſt toute ſeparée; & comme l'Ar„ tiſan regulierement ne doit vendre que ce qu'il fait, la liberté de faire ne don„ neroit pas à l'Artiſan celle de vendre, ce qu'il ne fait point: d'ailleurs les temps „ ont apporté une grande difference, en ce qui étoit lors de ces Statuts, & lorſ„ que l'union du Corps des Huiliers a été faite à celuy des Chandeliers; il peut „ être que dans le temps de ces Statuts l'adreſſe de tirer des huiles des grains étoit „ ſeulement dans les bonnes villes, & que les lieux voiſins de Paris n'étant pas peu„ plez, fourniſſoient aſſez de grains à Paris, tant pour ce qui s'en conſommoit en „ eſpece, que pour en convertir en huile; mais lors de l'union, & même long„ temps devant, il eſt certain que l'on ne fabriquoit plus d'huile à Paris, & il s'y „ eſt encore moins fabriqué d'huile d'olive que de toute autre, par l'impoſſibilité „ qu'il y en a; enſorte que la faculté de faire des huiles d'olives portée par les „ Statuts, étoit une faculté inutile aux Huiliers, & encore plus inutile aux Chan„ deliers, dont aucun ne s'eſt jamais mêlé de faire des huiles. Les Chandeliers „ auroient pû rapporter les Lettres d'Union auſſi-bien qu'ils ont rapporté les Sta„ tuts de l'an 1396. & l'on auroit veu que les raiſons de cette union ne convien„ nent point à leur donner le debit de l'huile d'olive. Il y a eu Arreſt en confor„ mité de cet avis.

Il est surprenant aprés cela de voir qu'ils ayent pû introduire un usage, où plûtôt un abus dans le debit des autres huiles, non-seulement parmy eux; mais encore chez les Epiciers, à qui ils ont eu l'adresse d'imposer des Loix, eux qui en devroient plûtôt recevoir des Marchands, qui leur fournissent journellement de plusieurs sortes de suifs, du coton, & autres marchandises pour employer dans leurs Ouvrages, ou pour vendre par Regrat; car nonobstant que toutes ces choses leurs soient venduës au poids, ainsi qu'ils les vendent eux mêmes au public, soit par Regrat, ou aprés les avoir façonnez, ils affectent de vendre l'huile à la mesure, & ne peuvent souffrir que les Epiciers la vendent autrement: je n'en ay jamais pû comprendre la raison, & je sçay par experience que le public en souffre beaucoup, & se plaint de cette methode, l'attribuant à la malice ou negligence du vendeur, qui pourroit aisément en se servant de poids, donner à l'acheteur ce qui luy appartient; au lieu qu'à la mesure il est impossible de ne luy pas faire de préjudice. En effet, il est évident que l'huile étant une substance grasse & visqueuse de sa nature, elle s'attache aisément aux vaisseaux qui la renferment, qu'il y en reste toûjours quelque partie, & une partie considerable, lorsque par la fraîcheur, ou autre disposition du temps, & par sa propre qualité elle s'épaissit, se congele, & ne peut couler librement: c'est ainsi que j'ay veu une infinité de fois l'impossibilité qu'il y a de livrer aux particuliers la quantité d'huile qu'ils demandent, en se servant des mesures introduites par les Chandeliers pour tromper le public, au lieu qu'en distribuant & debitant au poids toutes ces huiles, de la même maniere que nous faisons sans contredit l'huile d'olive, & quelques-autres, rien n'est plus juste en tel temps que ce puisse être, & de quelque vaisseau que l'acheteur se puisse servir pour la mettre, soit vuide ou non, puisque faisant auparavant la Tarre du vaisseau en l'état qu'il est, on y met ensuite telle quantité d'huile que l'acheteur demande, sans aucun déchet, & le public sera servi fidelement, & les Epiciers n'engageront point leurs consciences, en donnant trois quarterons d'huile pour une livre; & la chose est si réelle que j'ay entre mes mains un Certificat signé de plus de cent cinquante Marchands, tant anciens que modernes, dont la probité est connuë qui avoüent tous d'un commun accord, comme ils trompent malgré eux le Public; n'ayant pas la liberté de se servir du poids par les frequentes saisies que font les Chandeliers sur les Epiciers, pour faire valoir l'usage, ou pour mieux dire l'abus des mesures. A quoy les Magistrats sont suppliez & exhortez de vouloir remedier. Le Public y a dautant plus d'interest que par le mélange des huiles de noix, & autres huiles qui servent à la medecine & même pour manger, qui se trouvent infectées du mauvais goût, & de l'odeur insupportable de l'huile de balaine, sourtout de celle d'Hollande; comme aussi quantité d'Ouvrages de consequence, tels que sont ceux de l'Imprimerie en Lettres, en Taille-douce, Peinture, & autres qui en sont gâtez à cause des mesures.

Tarre signifie peser le vaisseau dans une balance, avec autant de poids pour en faire l'equilibre.

CHAPITRE LIV.

Des Savons.

OUtre la grande consommation que l'on fait de l'huile d'olive, pour les Ouvrages où elle est requise, & pour les differents aliments, & pour

l'uſage de la medecine, on en fait la baze de differentes ſortes de Savons que nous vendons. J'entends ceux de la bonne qualité, dont le meilleur & le plus eſtimé eſt le Savon d'Alican. le deuxiéme, eſt le Carthagenne: le troiſiéme eſt le Savon veritable Marſeille: le quatriéme, eſt le Gayette: le cinquiéme, eſt le Savon de Toulon, que nous appellons fauſſement Savon de Gennes. Le Savon eſt une compoſition d'huile d'olive, d'amidon, d'eau de chaux, & d'une lexive de ſoude, & tout enſemble par le moyen d'une cuiſſon, on en forme une pâte que l'on met par tablettes ou en pain, de la forme & figure que nous le voyons. A l'égard de la jaſpure je n'en puis rien dire, étant un ſecret que les Savonniers ont parmy eux. L'on m'a neanmoins aſſuré qu'ils ſe ſervoient d'ocre rouge de couperoſe, & même de l'eau forte; mais comme je n'en ſuis pas certain, c'eſt pour ce ſujet que je n'en ſçaurois rien dire.

Le choix des Savons eſt d'être ſec, bien marbré, & veritablement du lieu d'où il porte le nom, c'eſt à dire, que celuy que l'on vend pour Alican, ſoit veritable Alican, ainſi des autres: & pour le Blanc & le Gayette, ils ſont à preferer pour les Parfumeurs pour faire des Savonettes: mais comme le gayette eſt rare, parce qu'il n'en vient que fort peu, ils ſe ſervent du Savon blanc de Toulon, ou d'un certain Savon blanc & ſec.

Le Savon de Toulon doit être ſec, d'un blanc tant ſoit peu bluatre, ſe coupant uniment, qui ſoit luiſant, d'une bonne odeur, & le moins gras qu'il ſe pourra. A l'égard du marbré, celuy qui eſt à côte rouge, & d'une belle jaſpure au dedans, eſt le plus eſtimé, parce qu'il eſt mieux travaillé, ainſi d'un meilleur uſé, & plus de vente.

A l'égard des proprietez du Savon elles ſont aſſez connuës; mais comme peu de perſonnes ne pourroient s'imaginer qu'il peut avoir quelque uſage en medecine, je leur diray neanmoins qu'il y en a qui s'en ſervent avec ſuccez pour la gueriſon des humeurs froides étant fondu dans de l'eſprit de vin, & même que l'on en compoſe un emplâtre ſurnommé de Savon, qui a de tres-grandes proprietez, ainſi que quantité d'Auteurs l'aſſurent.

Outre ces ſortes de Savons dont je viens de parler, il s'en fait à Roüen avec du flambart, qui eſt une certaine graiſſe qui ſe trouve ſur les chaudieres des Chaircutiers & Traiteurs; mais comme c'eſt un Savon trés méchant, c'eſt pour ce ſujet que je n'en diray rien, ſinon qu'il devroit être interdit du negoce, ne ſervant qu'à tromper les pauvres gens, tant le blanc que le madre.

Nous vendons de plus un Savon liquide, que nous appellons Savon noir, qui ſe fait à Abbeville & à Amiens, qui eſt fait de faiſſes d'huile à brûler, de la potée, ou avec de l'eau de chaux. Mais comme ce Savon eſt d'une couleur brune, nous en faiſons venir d'Hollande qui eſt vert comme de l'ache, à cauſe qu'au lieu d'huile à brûler, ils ſe ſervent d'huile de chenevis qui eſt verte.

Le Savon noir d'Abbeville ou d'Amiens, qui nous vient dans de petits barils, que nous appellons quartaux, eſt fort en uſage chez les Bonnetiers, & pour pluſieurs autres Ouvriers qui s'en ſervent.

Le Savon vert liquide d'Hollande, eſt uſité par quelques-uns pour frotter la plante des pieds de ceux qui ont les fiévres, & ils pretendent que cela les fait en aller; ce qui n'eſt pas tout à fait à rejetter, puiſque je ſçay des perſonnes qui en ont été gueries; mais comme ce Savon eſt extremement rare, à cauſe que l'on n'en fait point venir, on ſe contente de celuy d'Abbeville.

CHAPITRE LV.

Des Cappes.

LEs Cappes sont des boutons de fleurs qui naissent sur une plante, qui croît en arbrisseau, du côté de Toulon & autres lieux de Provence, d'où nous viennent presque toutes les Cappes que nous vendons. Il nous en vient aussi de Majorque, ainsi qu'il se verra par la suite.

Nous vendons de plusieurs sortes de Cappes, qui ne different neanmoins qu'en grosseur, & non pas de differents pays, ainsi qu'elles en portent le nom; car c'est une chose assurée que toutes les Cappes qui se mangent en Europe, à la reserve de celle de Majorque, viennent de Toulon: ainsi au lieu d'être appellée Cappes de Nice ou de Gennes, comme elles l'ont toûjours été, elles doivent porter le nom de Cappes de Toulon, ou de France.

Lorsque les Cappes sont en état d'être cueillies, ce qui se doit faire en vingt-quatre heures; car si l'on ne les cueille justement dans le temps qu'elles sont en bouton, elles s'épanoüissent, & ne sont plus propres à être confites, ny au sel, ny au vinaigre. Lorsque les paysans ont cueilli les Cappes, avant que de les confire il les passent dans des cribles, dont les troux sont de differentes grandeurs, par ce moyen font des Cappes de plusieurs sortes, qui neanmoins viennent toutes de dessus une même plante: cependant plus les Cappes sont petites & garnies de leurs queuës, plus elles sont estimées.

A l'égard des Cappes de Majorque, ce sont des petites Cappes salées, dont nous faisons un assez gros debit en temps de paix

L'on mange à Lyon une autre sorte de Cappe applatie, appellée sauvagine, qui sont salée, mais cette sorte de fruit n'étant pas icy de requise, c'est ce qui fait que nous n'en vendons que tres-peu.

Nous debitons de plus deux autres sortes de fleurs confites au vinaigre, dont l'une est appellée capucine, & l'autre genette. Et les plantes qui produisent ces fleurs sont si connuës que je n'ay pas jugé à propos d'en parler.

CHAPITRE LVI.

Des Bayes de Laurier.

LEs Bayes de Laurier sont des fruits de la grosseur du bout du petit doigt, verts dans leur commencement, & qui brunissent à mesure qu'ils meurissent. Ces Bayes sont si connuës, aussi-bien que l'arbre qui les porte, que je n'ay pas jugé à propos d'en parler, me contentant seulement de dire que les Bayes de Laurier doivent être nouvelles, bien seches, les mieux nourries, & les plus noiratres qu'il se pourra, en prenant garde qu'elles ne soient vermouluës, à quoy elles sont fort sujettes pour le peu que l'on les garde.

Les Bayes de Laurier ont quelque peu d'usage dans la medecine; mais beau-

coup chez les Teinturiers & Marêchaux, elles ſont fort en uſage dans le Languedoc, pour en faire de l'huile, comme il ſe verra à l'article ſuivant.

CHAPITRE LVII.

De l'Huile de Laurier.

L'Huile de Laurier, ou Huile Laurin, eſt une huile que l'on tire des Bayes de Laurier, recentes boüillies dans de l'eau, & aprés être refroidie on la met dans des barils pour la tranſporter en differends endroits.

L'Huile de Laurier que nous vendons, vient de la Provence & du Languedoc, principalement d'un lieu appellé Caluiſſon proche de Montpellier, d'où nous vient la plus parfaite : car pour celle de Provence elle ne vaut rien du tout, n'étant que de la graiſſe & de la therebentine, verdie avec du verdet ou de la morelle ; ce qui fera qu'elle doit être entierement interdite du negoce, & faire défenſe à ceux qui la font d'en fabriquer & d'en vendre à l'avenir : & ce qui fait que l'on ne doit ſe ſervir que de l'Huile de Laurier de Languedoc, comme étant la meilleure de toutes, pourveu qu'elle ſoit de la qualité requiſe, qui eſt d'être nouvelle, bien odorante, grenuë, d'une conſiſtance aſſez ſolide, & d'un vert tirant tant ſoit peu ſur le jaune, & rejetter celle qui eſt verte, unie, liquide, & d'une autre odeur que celle de Laurier, telle qu'eſt celle de Provence, ou celle qui a été faite à Lyon, Roüen, ou Paris, par des gens ſans honneur, ny ſans conſcience, dont les fourberies qui ſe font ſur cette marchandiſe ſont ſi grandes, que j'aurois aſſez de peine à les pouvoir toutes icy expliquer : ce qui fera que j'exhorte derechef les Magiſtrats de commander aux Gardes de nôtre Profeſſion de tenir la main aux abus qui ſe font, tant ſur cette huile qu'à quantité d'autres malverſations qui ſe commettent ſur preſque toutes nos differentes marchandiſes, ainſi que l'on peut le remarquer dans le cours de ce preſent Ouvrage, à quoy il ſeroit facile de remedier pour le peu que les Gardes s'en vouluſſent donner la peine, en empêchant un nombre de gens ſans aveu de fabriquer toutes ſortes de marchandiſes, & être exat à faire obſerver, & à obſerver eux mêmes, ce qui eſt juſte & raiſonnable, pour donner bon exemple à ceux qui ſont ſoûs leurs conduites, & leurs faire connoître dans toutes les occaſions, qu'ils preferent le bien public à leurs intereſts particuliers : & pour éviter aux abus, ils devroient faire acheter ſoûs mains les marchandiſes pour voir ſi elles ſont de la qualitez requiſe. J'entends celles qui ſont contrefaites ou mélangées, comme ceux qui vendent de la Poix-reſine pour de la Scamonnée, de l'Arcanſon pour de la Gomme de Gayac, de la Poix grace pour du Benjoin, le Galipot pour de la Gomme Elenée, de la graiſſe Verdit pour de l'Huile de Laurier, du Terra-Merita pour du Safran, du Miel cuit & des racines pulveriſées pour de la Theriaque. En un mot, toutes marchandiſes faites exprés pour tromper le public, & faire meilleur marché que leurs Confreres ; car pour ce qui eſt des marchandiſes ſimples, il eſt impoſſible qu'il ne s'en trouve toûjours de defectueuſes, ſoit pour être facile à ſe gâter, comme Rubarbe, Reglisſe & autres, pour être facile à ſe vermoudre. Et pour cet effet, il ſeroit à propos que ceux qui ſont en charge fuſſent des Marchands éclairez, & qui ſçuſſent faire la difference des veritables Drogues d'avec les falcifiées, & celles qui ſont de l'Epice-

rie d'avec celles qui n'en ſont pas : & ne plus élire des Gardes qui ne connoiſſent que le beurre & le fromage, & autres marchandiſes communes, & ne preferer perſonne, c'eſt à dire ſuivre le Catalogue, en ce qu'il ſe rencontre des Epiciers de détail, qui ſont du moins auſſi digne de porter la robe que ſes pretendus Epiciers. Et en deuxiéme lieu, ne plus recevoir à l'avenir toutes ſortes de perſonnes ſans aucune ſcience ny qualitez, dans le Corps de l'Epicerie, puiſque c'eſt de luy que dépend toutes les choſes neceſſaires à la vie, & l'on pourroit appeller ces ignare Marchands l'origine de tous les *quid pro quo* qui ſe font, en ce qu'ils vendent le plus ſouvent des Drogues les unes pour les autres, ne pouvant differencier celles qui ſont poiſons d'avec les alexitaires. A quoy il eſt abſolument neceſſaire de remedier, puiſque c'eſt l'intereſt public. Et en un mot, l'origine des poiſons, ce qui n'eſt pas difficile de prouver, par les abus qui ſe commettent journellement.

On ſe ſert de l'Huile de Laurier pour la gueriſon des humeurs froides, elle eſt auſſi quelque peu uſitée dans la Pharmacie, parce qu'elle entre dans quelques compoſitions galeniques, mais la plus grande conſommation qu'il s'en fait eſt pour les Marêchaux.

CHAPITRE LVIII.

Des Raiſins de Damas.

LEs Raiſins ſurnommez de Damas, ſont des Raiſins plats de la groſſeur & longueur du bout du pouce, qui nous ſont apportez de Damas, Ville Capitale de Sirie, dans des boüettes à demy rondes, que nous appellons buſtes.

On doit choiſir ces Raiſins nouveaux, gros, & bien nourris, & prendre garde que ce ne ſoit des Raiſins de Calabre, ou au jubis aplatis, & accommodez exprés dans des buſtes de Raiſins de Damas, comme il n'arrive que trop ſouvent chez quantité d'Epiciers & Apoticaires, qui ne font aucune difficulté de vendre les uns pour les autres; ce qui ſera neanmoins facile à connoître, pour le peu que l'on ſçache ce que c'eſt; parce que les Raiſins de Damas ſont gros, grands, gras, ſecs & fermes, & n'ont ordinairement que deux pepins, & qu'ils ſont d'un goût fade & deſagreables, ce qui eſt le contraire de ceux de Calabre, qui ſont gras, mollaſſes, & d'un goût ſucré, auſſi bien que les Jubis. Et de plus, c'eſt qu'il ſera facile de connoître des raiſins qui ont été mis exprés d'avec ceux qui n'ont jamais été remuez, & qu'ils ſont tels qu'ils viennent de Damas.

Les Raiſins de Damas ſont fort en uſage pour faire des ptiſannes pectorales, & s'employent ordinairement avec les Jujubes, les Sebeſtes, & les Dattes.

A l'égard de la maniere dont on accommode ces Raiſins, avant que de les mettre dans des buſtes, je n'en diray rien pour n'en avoir pû rien ſçavoir, ſinon que l'on m'a aſſuré que ces raiſins étoient ſi gros, qu'il y avoit des grappes qui peſent juſqu'à vingt-quatre livres, ce qui peut être vray; puiſque nous avons en Provence & en Languedoc, des grappes de raiſins qui en pezent juſqu'à douze.

CHAPITRE LIX.

Des Raiſins de Corinthe.

LEs Raiſins de Corinthe ſont des petits raiſins de differentes couleurs, y en ayant de noirs, de rouges & de blancs, & pour l'ordinaire de la groſſeur de nos groſſeilles rouges.

La Vigne qui les porte eſt baſſe, garnie de feüilles épaiſſes & fort découpées, laquelle croît en quantité dans une vaſte & ſpatieuſe pleine, qui eſt ſcituée derriere la Forteresſe de Zante en Grece. Cette pleine eſt environnée de montagnes & de coteaux, & eſt ſeparée en deux vignobles, dans leſquelles il y a quantité de Cyprés, d'Oliviers, & de Maiſons de plaiſance, qui ſont avec la Forteresſe & le Mont Diſcoppo, dans une vûë parfaitement belle.

Lorſque ces petits Raiſins ſont en maturité, ce qui arrive vers le mois d'Aouſt, les Zantois les cueillent & les égrainent, & en font des couches ſur la terre, afin de les faire ſecher, & lorſqu'ils ſons ſecs ils les apportent dans la Ville, d'où ils ſont jettez par un trou dans de grands magaſins qu'ils appellent Seraglio, où ils s'entaſſent ſi fort par leur propre poids que ceux à qui ils appartiennent, ſont obligez de ſe ſervir d'inſtrumens de fer pour les arracher, & lorſqu'ils ſont arrachez ils les mettent dans des tonneaux, ou des balles de differents poids, & pour les rendre auſſi ſerrez que nous les voyons, ils employent des hommes dreſſez à les preſſer avec les pieds, & qui pour cela ſe frottent les pieds & les jambes d'huile.

On nous apporte quelquefois auſſi de ces raiſins de la Cephalonie, de Nataligo, ou Anatoligo, Meſſalongi, Patras, Lepante, & de Corinthe, d'où ils ont pris leur ſurnom.

Les Anglois ont leur Comptoir à Zante, qui eſt conduit par un Conſul & ſix Marchands pour faire ce commerce, qui ne leur eſt pas d'un petit revenu, en ce qu'ils conſomment plus de Corinthe dans une année, qu'il ne s'en conſomme dans le reſte de l'Europe.

Les Hollandois y ont un Conſul & deux Marchands. Et les François y ont un Commis qui fait la fonction de Conſul & de Marchand tout enſemble.

Ceux de Zante croyent encore aujourd huy que les Européens ſe ſervent de ſes raiſins pour teindre des draps, ne ſçachant pas que c'eſt pour manger.

Ces petits raiſins ſont ſur le lieu ſi communs, qu'ils ne s'y vendent que trois livres le cent, mais il ſe paye pareille ſomme aux Venitiens pour leur ſortie, c'eſt ce qui fait qu'on ne les peut pas avoir à Marſeille à moins de neuf ou dix livres le cent, qui changent quelquefois de prix, ſuivant la recolte & les riſques de la mer.

Quand les mers ſont libres les Anglois, & les Hollandois en apportent quantité à Bordeaux, la Rochelle, Nantes, & Roüen, d'où l'on les peut tirer à meilleur compte que de Marſeille.

On choiſira les Corinthes nouveaux, petits, en groſſes maſſes, c'eſt à dire, non égrainez, ny frottez de miel, & prendre garde que ce ne ſoit du tour de la balle, qui eſt ordinairement blanc; & par conſequent mangé des mittes,

&

& prendre garde que ce ne soit des petits raisins d'Espagne. Ces raisins se peuvent conserver pendant deux ou trois ans, pourveu qu'ils ne soient point remuez, & qu'ils n'ayent point pris l'air.

Leur usage est pour mettre dans plusieurs ragoûts, avec des pignons blancs & des capres, principalement dans les carpes. Quelques-uns s'en servent dans des ptisannes au lieu de raisin de Damas.

CHAPITRE LX.

Des Raisins aux Jubis.

LEs Raisins aux Jubis sont des raisins que nous faisons venir de Provence, surtout de Roquevarre & d'Ouriol. Lorsque ces raisins sont meurs on cueille ces grappes & on les trempe dans une lexive chaude tirée de la barille, & ensuite on les met sur des canices ou clayes, secher au Soleil, en les retournant de fois à d'autres, pour qu'elles sechent également, & lorsqu'ils sont secs on les enferme dans des petites caisses de bois blancs, tels que nous les voyons. Et pour qu'ils soient de la qualité requise, ils doivent être nouveaux, secs, en belles grappes, c'est à dire, les moins gras & les moins égrené qu'il se pourra; ils doivent être clairs & luisans, d'un goût doux & sucré.

Outre ces raisins ils nous en vient d'autres que nous appellons Picardans, qui sont plus petits, secs & arides; en un mot moindre que les Jubis.

Nous vendons de plus les Raisins de Calabre, qui sont gras & d'un tres bon goût. Les Maroquins qui sont des raisins noirs, les raisins d'Arq & au Soleil, qui viennent d'Espagne, qui sont ceux de qui on tire le vin d'espagne, qui sont des raisins secs, rougeâtre, & bluatre, & d'un tres-bon goût. Les Raisins d'Espagne qui sont de petits raisins tant soit peu plus gros que les raisins de Corinthe, ainsi de quelques autres sortes. Diverses sortes de Raisins.

Outre les Raisins nous faisons un fort gros negoce de differentes sorres de Vins, tels que sont ceux d'Espagne, d'Alican, de saint Laurent, de Frontignan, de Coste-Rotie, de Thin, de l'Hermitage, de Barbatanne, ou de Languedoc, ainsi des autres sortes. Outre ces Vins nous faisons un grand débit de l'Eau de Vie, que nous faisons venir de Cognac, de Blois, de Saumur, & autres endroits. Il y a plusieurs autres sortes d'eau de vie; sçavoir, les eaux de vie faites de Vin, celle de Bierre, de Cidre, de Sucre, de Fruits, ou de Grains; mais comme je ne pretends parler que de celle qui est faite de vin, parce que les autres sont défenduës, à cause de leurs méchantes qualitez, je diray que l'on la doit choisir blanche, claire, d'un bon goût & de preuve, c'est à dire, qu'en en versant dans un verre il se forme une petite mousse blanche qui en diminuant forme un cercle qui est ce que nous appellons chapelet; car pour le peu qu'elle ne soit pas bien travaillée, & qu'il y aye trop d'humidité, ce cercle ne se fera qu'à demy. La seconde preuve de l'eau de vie, est de tremper le bout du doigt dedans, & le presenter au feu, si elle prend, c'est signe qu'elle est bonne. Diverses sortes de Vins. Eau de Vie.

Je ne m'arrêteray point à dire la maniere que l'on fait l'eau de vie, étant une chose trop commune: & tout chacun sçait que cet des vins poussé ou non poussé, que l'on distille.

L'uſage de l'Eau de Vie eſt ſi frequent preſentement, que nous n'avons guere de marchandiſes dont il ſe faſſe un plus gros debit, malgré tous les abus & les malverſations que ceux qui en boivent commettent, par la tolerence que ceux qui la debitent, ont en tenant leur Cabaret toûjours ouvert, ce que l'on peut appeller avec juſte raiſon, une retraite à Voleurs, ce qui doit avertir nombre d'Epiciers, ſi je n'oſe dire Gargotiers, qui donnent à boire le jour & preſque toute la nuit, de ne plus s'amuſer à faire ce gargotage, c'eſt à dire, de ne ſouffrir nombre de canailles qui viennent dans leur boutique avec du pain & quelquefois de la viande, boire de l'eau de vie, de l'hypoteque, ou du ratafia, ſur le cul d'un tonneau, ou ſur des tables qu'ils leurs dreſſent exprés, pendant que les Commiſſaires & le Guet ſe donnent bien de la peine de faire fermer les Cabarets d'abord que dix heures ſont ſonnées, & les Dimanches & Fêtes durant le Service Divin, pendant que ces Epiciers ont chez eux nombre de Buveurs qui en ſortent les uns à moitie yvres, les autres yvres tout à fait, ce qui cauſe tous les meurtres qui ſe font à Paris, & que l'on y voit tant d'hommes aveugles qu'il y en a.

Outre ce grand uſage de l'eau de vie, on s'en ſert en medecine pour fortifier les nerfs, & à quantité d'autres uſages où elle eſt requiſe.

Nous tirons de l'eau de vie par le moyen d'un alambic, une eau ſpiritueuſe, claire & tranſparente, qui eſt ce que nous appellons Eſprit de Vin, lequel pour être de la qualité requiſe, doit être bien blanc, & lorſque l'on y met le feu il ſe brûle ſans qu'il reſte aucune humidité : & pour connoître s'il eſt bien deflegmé, il faut en mettre dans une cueillere de fer ou de l'argent, & la poſer ſur une aſſiette où il y aye de l'eau, ſi l'eſprit de vin brûle à ſec, & que la poudre que l'on auroit mis dedans tire, c'eſt une marque infaillible qu'il eſt de la qualité requiſe, & fort propre à tous les uſages, ou l'eſprit de vin eſt requis.

Eſprit de Vin.

L'eſprit de vin a de ſi hautes proprietez, qu'il eſt preſque impoſſible de croire la vertu qu'il a, étant propres à quantité d'ouvrages.

Nous faiſons icy un tres gros negoce de Vinaigre en gros & en détail auſſi-bien que du Verjus, parce que nous envoyons le premier dans les pays étrangers, que nous faiſons venir d'Orleans, & autres endroits. Et le dernier, nous en vendons à cauſe qu'il a quelque peu d'uſage dans la medecine, & que les Epiciers ſont obligez d'en avoir, à cauſe qu'il eſt excellent pour purifier la cire.

CHAPITRE LXI.

Du Tartre blanc & rouge.

Foudres ſont des Tonneaux qui contiennent juſqu'à mille pipes.

LE Tartre blanc & rouge, eſt une eſpece de pierre qui ſe trouve attaché au haut des Foudres d'Allemagne, ou de vin blanc & rouge, & ſont appellez ſuivant l'épaiſſeur qu'ils ont, & le lieu d'où ils nous ſont apportez.

Le plus beau Tartre ſont ceux d'Allemagne, tant à cauſe qu'ils ſont plus épais pour avoir ſejourné plus long-temps dans ces foudres, c'eſt celuy-là qui doit porter le nom de Tartre blanc ou rouge, & qui pour être de la qualité requiſe doit être épais, facile à caſſer, blanc au deſſus, & au dedans brillant, & le moins tereux qu'il ſe pourra, & le rouge le plus approchant des qualitez du blanc qu'il ſera poſſible. Le ſecond eſt celuy que nous tirons du côté de la

Provence & du Languedoc, qui approche des qualitez de celuy du Rhin. Le troisiéme est ce que nous appellons Gravelle de Lyon, qui ne differe en rien de celle de Paris, sinon qu'elle est un peu plus épaisse & plus haute en couleur. Gravelle de Lyon.

L'usage du Tartre & de la Gravelle, est pour les Teinturiers, & monnoyeurs, servant à blanchir l'argent, & pour quantité d'operations chymiques, comme il se verra cy-aprés. Le blanc est preferé au rouge, étant beaucoup meilleur.

CHAPITRE LXII.

Du Cristal de Tartre.

LA Cresme ou Cristal de Tartre, est un Tartre blanc ou rouge, mis en poudre, & par le moyen de l'eau boüillante d'une chausse & de la cave, est reduite en petits cristaux blancs, de la maniere que nous la voyons.

La meilleure Cresme de Tartre nous est apportée de Montpellier, où il s'en fait une grande quantité, & aux autres endroits circonvoisins de Nisme; mais cette derniere est moins belle que celle de Montpellier.

Pour être parfaite, elle doit être en beaux cristaux, blancs, transparents, la moins remplie de menu & mélangée de grains brun qu'il se pourra.

On se sert de la Cresme de Tartre dans la medecine, aprés avoir été mise en poudre, parce qu'elle est fort difficile à fondre, principalement dans les potions purgatives, mais beaucoup plus par les Teinturiers du grand teint & par les Confiseurs.

CHAPITRE LXIII.

Du Sel Vegetable.

LE Sel Vegetable, ou Tartre Soluble, est de la Cresme de Tartre & du Sel de Tartre fondu ensemble, & reduit en sel de la maniere que nous le voyons, & pour être de la qualité requise, il doit être bien blanc, sec, fidelement fait, & la meilleur connoissance qu'il y ait, aussi-bien que de tout ce qui se peut contrefaire, principalement les marchandises qu'il n'y a que ceux qui les ont fabriquées qui les puissent connoître.

Quelques-uns cristalisent ce sel, c'est à dire, avant que de le dessecher le mettent à la cave, ce qui ne luy augmente pas sa bonté, mais luy donne une plus belle vente.

L'usage de ce Sel est nouveau, & est à ce que l'on m'a assuré, de l'invention du Frere Ange Capucin, qui l'a mis si en usage qu'il en fait un débit presque incroyable; ce que je pourrois certifier, pour luy vendre tous les ans plus de douze cens de Tartre rouge, & plus de mille livres de Cresme de Tartre: & à son imitation quantité d'autres personnes; mais qui n'ont jamais peu le faire si beau que luy.

On eſtime ce Sel fort convenable pour pluſieurs maladies, pris au poid d'un gros dans un verre d'eau ou de ptiſanne, & il purge fort doucement.

CHAPITRE LXIV.

Du Tartre Chalibé.

LE Tartre Chalibé ou, Martial, ou Criſtal de Tartre Chalibé, eſt du Tartre blanc, & de la roüillure de fer boüillie dans une marmitte de fer avec de l'eau chaude, & reduite en criſtaux. Ces Criſtaux ſont quelque peu employé dans la medecine, étant un tres-bon remede pour guerir la melancolie, & pour la fiévre quarte. La doze eſt depuis quinze grains juſqu'à quarante, dans quelque liqueur appropriée à la maladie.

Le plus beau Criſtal de Tartre Chalibé, eſt celuy qui eſt en beau criſtaux, d'un blanc tirant ſur le gris. Et ceux qui ne voudront pas ſe donner la peine de le criſtaliſer, le reduiront en poudre griſe; il a les mêmes vertus que celuy qui eſt criſtaliſé.

CHAPITRE LXV.

Du Tartre Martial ſoluble.

LE Tartre Martial ſoluble, eſt du ſel vegetable, & de la teinture de mars, deſechez enſemble & reduite en poudre brune.

C'eſt un bon remede pour faire uriner pour les hydropiſies. La doze eſt depuis dix grains juſqu'à une demy dragme.

CHAPITRE LXVI.

Du Tartre Emetique.

LE Tartre Emetique, eſt de la Creſme de Tartre, & du Ver ou du Foye d'Antimoine, mis dans de l'eau, & enſuite reduits en criſtaux ou en poudre, d'un blanc tirant ſur le gris. Lorſqu'il eſt bien & fidelement fait, c'eſt un vomitif fort en uſage preſentement, à cauſe qu'il fait vomir fort doucement. La doze eſt depuis trois grains juſqu'à dix, dans une liqueur approprié à la maladie, ou pris dans une ceriſe confite, au lieu de noyaux, ou autres conſerves ſeches ou liquides. Je connois quelques perſonnes qui font un Tartre Emetique avec le Sel Armoniac, qui eſt tres beau & fort propre pour ce que je viens de dire: & d'autre qui le font avec de l'urine, afin qu'il ſoit moins diſſoluble: & d'autre qui le font avec le ſel vegetable, ainſi il n'importe pourveu qu'il ſoit bon, & propre à ce que deſſus.

CHAPITRE LXVII.

Distillation du Tartre.

CE que l'on appelle distillation du Tartre, est du Tartre concassé blanc ou rouge, dont on remplit les deux tiers d'une cornuë de terre, de Beauvais & Lutté, & par le moyen du feu on tire un flegme qui est une eau blanche, sans aucun goût que l'on doit jetter. Lorsque le flegme est sorti, il en sort une eau rougeatre, qui est l'esprit de Tartre, & ensuite une huile noire, puante, & fort épaisse, qui est ce que nous appellons Huile noire de Tartre ou par la cornuë, ce qui reste dans la cornuë qui est comme du charbon, aprés avoir été calciné & blanchi, on en tire par le moyen de l'eau chaude un sel tres blanc, qui est le veritable sel de Tartre. L'esprit de tartre rectifié, c'est-à-dire redistillé, est fort convenable pour guerir l'épilepsie, la paralysie, l'asthme, & le scorbut. La doze est depuis un gros jusqu'à trois, dans quelques liqueurs convenables.

Esprit de Tartre.
Huile noire de Tartre.
Sel de Tartre.

L'huile de Tartre noire telle qu'elle sort de la cornue, est admirable pour la guerison des dartres, & pour les maladies cy-dessus ; mais comme elle est trop puante, on la rectifie avec de la terre grasse seche, avant que de s'en servir.

Le Sel de Tartre est fort usité pour faire le Sel Vegetable, & quelque peu aussi pour la medecine, tant pour tirer la teinture des Vegetaux, que pour faire l'huile de Tartre blanche, surnommée par défaillance, comme il se verra cy-aprés.

La pluspart de ceux qui ont besoin de sel de tartre, ne s'amuse pas à le distiller, en ce que l'esprit ny l'huile ; ne sont pas de grand usage ; ainsi quand on ne voudra pas se donner tant de peine, on calcine le tartre rouge dans un bon feu de charbon, l'ayant mis par petits cornets de deux onces dans du papier, & lorsqu'il sera calciné à blancheur, on le retire du feu, & aprés en avoir tiré le sel que l'on pourra cristaliser, on le gardera dans une bouteille bien bouchée, & dans un lieu sec pour le besoin.

Le veritable sel fixe ou Alkali de Tartre, doit être blanc, sec, piquant au goût, accompagné d'un peu d'amertume, & lorsqu'il est mis sur un charbon de feu, il ne petille point.

Quantité de Chymistes, sur tout ceux qui courent par les ruës, vendent un sel de tartre fait avec le salpetre, qui frappe aux yeux de ceux qui n'y connoissent rien, en ce qu'il est extremement blanc, & en gros morceaux, mais l'usage en est tres-méchant. Et de plus, c'est qu'il ne peut se garder, ainsi ils vendent bien chere une drogue qui ne leur coûte presque rien ; la fourberie est facile à connoître, en ce qu'il petille sur le feu, qui est le contraire du veritable.

On tire du veritable sel de tartre, aprés avoir été exposé à la cave, une huile claire & blanche, qui est ce que nous appellons improprement huile de tartre par défaillance, puisque ce n'est qu'un sel resout à la cave, de laquelle on se sert à plusieurs usages.

Huile de Tartre par défaillance.

Ceux qui voudront faire cette huile, pourront se servir du tartre calciné, & le mettre à la cave dans une vessie suspendu en l'air, & l'huile qui en découlera sera claire, & aussi belle comme si elle avoit été faite avec le sel. Il y a une Dame à Paris qui a le secret d'adoucir cette huile sans aucune humidité, & qui s'en

ſert pour ſe décraſſer le viſage, ſans luy faire aucunes rides.

Il y a des perſonnes qui pour avoir bien-tôt une huile de tartre, fondent du ſel de tartre avec de l'eau, & vendent cette eau ſalée pour veritable huile de tartre, ce que je ne puis approuver, tant parce qu'elle eſt rougeâtre, que parce que l'on ne peut être auſſi juſte que la cave, c'eſt à dire, ce qu'il faut d'humidité pour reſoudre ce ſel en liqueur, & par ce moyen en font bon marché.

CHAPITRE LXVIII.

De la Teinture du Sel de Tartre.

LA Teinture du Sel de tartre eſt du ſel de tartre qui a ſouffert un tres-grand feu, & enſuite diſſoud dans de l'eſprit de vin tartariſé, & aprés avoir été repoſé, eſt verſé par inclination dans une bouteille bien bouchée, on la garde pour le beſoin. Cette teinture pour être de la qualité requiſe, doit être rougeâtre, & fidelement faite : elle a quelque peu d'uſage dans la medecine, principalement pour le ſcorbut, & pour purifier le ſang. La doze eſt depuis dix grains juſqu'à trente.

On remarquera que plus cette Teinture de tartre eſt parfaite, plus elle eſt rouge ; mais ce qu'il y a de fâcheux, c'eſt que plus elle vieillit plus cette belle couleur ſe perd.

CHAPITRE LXIX.

Du Tartre vitriolé.

LE Magiſter de Tartre, ou Tartre vitriolé, eſt du ſel de tartre, ou l'huile de tartre blanche par défaillance, & de bon eſprit de vitriol mêlé enſemble, & deſeché ſur le ſable & reduit en ſel tres blanc, comme il faut qu'il ſoit pour être de la qualité requiſe, & le plus ſec & leger qu'il ſera poſſible, & prendre garde que ce ne ſoit de la crême de tartre boüillie dans de l'eſprit de vitriol, comme il n'arrive que trop ſouvent, ce qui ne laiſſe pas d'être vendu des quinze à ſeize francs, la livre, comme s'il étoit fait dans les formes. Et d'autres qui font encore pire, afin de le donner à ſix ou ſept franc la livre, qui le font avec du ſalpetre fixe, ou avec du criſtal mineral. Celuy qui eſt fait avec la creſme de tartre eſt facile à connoître, pourveu qu'il ne ſoit pas en poudre, par les grains durs, qui ſe rencontrent ordinairement dedans : & le dernier, parce qu'il petille au feu, & qu'il ſe liquifie facilement.

Le tartre vitriolé eſt quelque peu uſité en medecine, tant parce que c'eſt un bon aperitif, que parce qu'il eſt convenable à pluſieurs autres ſortes de maladies.

On ſera averti de tenir le tartre vitriolé dans une bouteille bien bouchée ; car il eſt fort ſujet à ſe liquifier.

CHAPITRE LXX.

Du Sel Volatile de Tartre.

ON tire le Sel Volatile de tartre, de la lie de vin blanc, exprimée & sechée au Soleil, ou ailleurs, mis dans une cornuë, & distillé par un feu graduë, surquoy je ne sçaurois mieux faire que d'adresser le Lecteur à ce que Monsieur Charas en communiqua dans sa Pharmacopée Royale, Galenique & Chymique, qu'il fit imprimer en l'année 1676. puisque je fus un des assistans, lorsque dans son Cours de l'an 1675. il tira chymiquement ce sel, sans aucune addition, du marc exprimé & desseché de la lie de vin blanc, à la grande satisfaction de toute la Compagnie; qui tomba d'accord que c'étoit une preparation qu'on n'avoit pas encore vû faire au Jardin du Roy ny ailleurs, & qu'aucun de ceux qui avoient écrit de la Chymie n'avoient ny enseignée, ny connuë: & puisque je sçay que ceux qui n'ayans jamais connu de Sel Volatile de tartre, ne parlerent dans leur Livre imprimé l'an 1675. que de son sel fixe, & qui ne l'ont inseré dans leurs nouvelles Editions, que posterieurement au Livre de celuy qui en a été l'Inventeur, quelque déguisement qu'ils ayent taché de donner à leur preparation, ils n'ont pû écrire là-dessus rien de solide, ny qui approche de ce que l'Auteur même nous en a donné, où il enseigne sa preparation & sa rectification.

Le Sel Volatile de Tartre est de sa nature fort diaphoretique; mais il a cela de particulier, qu'il est aperitif & fort divretique. Il doit être fort blanc, & d'une odeur aussi penetrante que celle des Sels Volatiles des animaux. On le donne depuis six jusqu'à quinze grains, dans du bon vin, ou dans quelques autres liqueurs.

CHAPITRE LXXI.

De la Gravelée.

LA Cendre gravelée est de la lie de vin seche calcinée, & pour qu'elle soit de la qualité requise elle doit être en pierre, nouvelle faite, d'un blanc verdâtre, d'un goût salé & amer.

La Gravelée est en usage par les Teinturiers, & autres personnes qui s'en servent; & la plus parfaite est celle que nous faisons venir de la Bourgogne, à cause qu'elle est faite avec de bonne lie, & vaut beaucoup mieux que celle que nos Vinaigriers font.

Comme la Gravelée est une lie de vin calcinée, on en peut tirer par le moyen de l'eau chaude, un sel qui a à peu prés les mêmes vertus que le sel de tartre, à la reserve qu'il est plus corrosif, aussi-bien que l'huile par défaillance que l'on en peut tirer. Sel & huile de Gravelée.

La Gravelée est aussi usitée avec la chaux vive, pour en tirer un sel, qui aprés avoir été mis en fusion dans un bon creuset, on le jette sur une pierre, ou

dans une baſſine, & aprés être refroidie & coupées par petites tablettes, on les met dans une bouteille bien bouchées, & ces petites tablettes ſont les veritables Pierres à Cauteres, comme l'ont écrit pluſieurs Auteurs, où l'on pourra avoir recours, & ainſi on doit rejetter toutes les Pierres à Cauteres que pluſieurs Marchands & Colporteurs vendent, n'étant que du Savon & de Sublimé, ou autres mixtions, & du tout enſemble ils en forment des petits trochiſques de la groſſeur & figure des yeux d'écreviſſe. Quoyque je diſe que ces cauteres doivent être rejettez, ils ne laiſſent pas neanmoins de faire leurs effets; mais c'eſt qu'ils ſont bien plus longs que ces premiers.

Pierres à Cauteres, ou rajtoire potentiel.

On fait encore des Pierres à Cauteres avec de la Cendre Gravelée, des cendres de bois de cheſne, de l'alun, de la chaux vive, & du tout par le moyen de l'eau chaude & du feu, on en forme des cauteres que l'on appelle Cauteres de Velours, à cauſe qu'ils operent fort doucement. Il y en a qui y ajoûtent le ſel tiré des trognons de choux.

Cautere de de Velours.

Quelques-uns eſtiment beaucoup mieux la Gravelée de Lyon que toute autres; mais pour mon particulier je ſoûtiens que toute Gravelée peut être bonne, d'abord qu'elle aura été faite de bonne lie.

Outre la Gravelée nous faiſons venir de Pologne, principalement de Dantzic, même de Moſcovie, une autre ſorte de Cendre Gravelée, que nous appellons Potaſſe ou Vedaſſe, que nous vendons aux Teinturiers. Cette Potaſſe eſt aſſez ſemblable à la Gravelée, & je croy qu'il n'y a que les differends pays qui en font la difference.

Potaſſe ou Vedaſſe.

CHAPITRE LXXII.

Du Noir d'Allemagne.

NOus faiſons venir de Francfort, de Mayance, & de Straſbourg, un Noir en pierre & en poudre, qui eſt de lie de vin brûlée & jettée dans de l'eau, & aprés avoir été ſeché on le paſſe dans des moulins faits exprés, en y ajoûtant de l'yvoire, ou des os, & même des noyaux de peſche brûlé; & lorſque le tout eſt bien broyé & mélé enſemble, on nous l'envoye le plus parfait Noir d'Allemagne. Et celuy qui eſt moëtte, c'eſt à dire humide, ſans neanmoins qu'il ait été aſpergé d'eau, d'un beau noir luiſant, doux, friable, leger, le moins rempli de grains luiſans que faire ſe pourra, & qu'il ait été fait avec de l'yvoire brûlé, étant meilleur que celuy qui a été fait avec des os, ou des noyaux de peſche, & que l'on ſe ſoit ſervi de bonne lie; car c'eſt de la lie d'où dépend la bonté du noir: & ſi l'on ſe ſevoit à Paris d'auſſi bonne lie qu'il s'en ſervent en Allemagne, on le pourroit faire tout auſſi bon. Outre le Noir d'Allemagne, on en fait auſſi à Troyes, à Orleans, & même à Paris, ce qui fait que ce Noir a tant de noms, chacun luy donnant celuy du lieu où il a été fait. Quelques perſonnes m'ont aſſuré que les Allemands le faiſoient avec du Tartre, ce qui n'eſt pas hors du bon ſens. Quoy qu'il en ſoit, je diray qu'il n'eſt guere en uſage que par les Imprimeurs en Taille-douces.

Noir de Troyes & autres endroits.

CHAPITRE LXXIII.

Des Figues.

LEs Figues ſont des fruits dont il y en a de pluſieurs couleurs : ſçavoir, de vertes, de violettes, de blanches, & autres couleurs; mais de toutes ces ſortes de Figues nous ne vendons que les Figues violettes & les Figues ordinaires.

Lorſque les Figues ſont meures, les Provençaux les cueillent & les font ſecher ſur des canices, & enſuite les mettent dans des cabats faits de feüilles de Palmier, ou dans des caiſſes ou boëtes, avec des feüilles de Laurier, & de l'Anis vert en grain. Nous diſtinguons les Figues de Provence en trois ; ſçavoir, en Figues Violettes, en Figues de Marſeille en petits cabats, & en groſſes Figues autrement dit Figues Graſſes. Les Violettes doivent être grandes, ſeches, nouvelles, & bien fleuries. Celles de Marſeille doivent être petites, blanches, nouvelles, ſeches, non coriaces, & en petits cabats hiſtoriez, c'eſt à dire que les petits paniers ſoient de differentes couleurs : & les Figues Graſſes, les plus grandes & les plus approchantes de la qualité de celles de Marſeille qu'il ſe pourra.

A l'égard des Figues en gros cabats, qui viennent auſſi de Provence, & même d'Eſpagne, elles ſont de beaucoup inferieures à celles en petits cabats, tant à cauſe qu'elles ſont plus dures, que parce qu'elles ſont plus coriaces.

L'uſage des Figues eſt ſi connu qu'il eſt inutile que je m'y arrête. Je diray ſeulement qu'elles ſont quelque peu uſitées en medecine, s'en ſervant pour faire des ptiſannes pectorales, & pour faire des mucilages.

A l'égard des graſſes, on s'en ſert aprés avoir été rôties ſur le feu, pour mettre dans la bouche, pour appaiſer le mal de dents, & on peut ſe ſervir des autres Figues en leur lieu & place.

CHAPITRE LXXIV.

Des Brugnoles.

OUtre les Figues nous faiſons un aſſez gros negoce de prunes de Brugnole, que nous faiſons venir de Provence, ſur tout d'Aubagne & de Brugnole, petite ville proche S. Maximin, d'où eſt venu leur ſurnom.

Ces Prunes nous ſont apportées dans de petites caiſſes longuettes ; mais plus ordinairement dans des boëtes à confitures, & on les couvre avec des papiers blancs aſſez artiſtement découpez.

Les Brugnoles pour être de la qualité requiſe, doivent être ſeches, blondes, charnuës, & quand le papier découpé qui les couvre eſt ſec, c'eſt une marque infaillible qu'elles ſont d'une bonne nature, & qu'elles n'ont pas ſouffert.

Nous vendons de plus les Prunes & Pruneaux. Comme des groſſes & petites prunes de Sainte Catherine, & des petits pruneaux noirs de Damas & de Saint Julien, que nous faiſons venir de Sainte Maure, de Chinon, & autres endroits de la Touraine. Nous vendons beaucoup encore de Pruneaux

noirs, qui ſont longuets, & qui viennent de Bordeaux. Il y en a encore quantité d'autres ſortes, comme ſont ceux de Montmirel, de Pedriguon, Imperiales, & pluſieurs autres, auſſi-bien que generalement toutes ſortes de fruits ſecs & liquides, que nous faiſons venir de differens endroits; mais ſur tout de Tours, comme les poires parées, les pommes tapées, les ceriſes en bouquets; ainſi de pluſieurs autres ſortes qui ſe mangent en Carême. Le choix de tous ces fruits eſt d'être nouveaux, & que dans les boëtes ou galons, ils ſoient deſſus comme deſſoüs.

L'uſage de tous ces fruits eſt ſi connu, que je n'en diray rien.

Avelines. Nous vendons encore en Carême & même toute l'année, les Avelines que nous faiſons venir de Provence, dont il y en a de deux ſortes; ſçavoir, les avelines lacadieres, & les communes. On appelle avelines lacadieres celles qui ſont groſſes, blondes, & qui ne reſſemblent point aux noiſettes. Elles doivent être auſſi nouvelles, & que l'amande ſoit d'un bon goût & d'une chair blanche.

Quatre Mandians. Outre le grand uſage que l'on fait des avelines en Carême, comme étant un des quatre Mandiens, qui ſont Figues, Raiſins, Amandes & Avelines, mélangez par égales parties enſemble; ce qui ne ſe pratique neanmoins guere, en ce que ceux qui les font mettent de chacun plus ou moins, ſuivant qu'ils ſont chers. On ſe ſert auſſi des avelines en les couvrant de ſucre, & pour en tirer une huile qui a la même vertu que l'huile de noiſettes, pour entretenir les cheveux.

CHAPITRE LXXV.

Des Marons.

LEs Marons ſont des fruits dont nous faiſons un aſſez gros commerce, auſſi-bien que des Chataignes de Limoge. Comme ces fruits ſont tres communs, c'eſt le ſujet que je n'en parleray point, ſinon que je diray que les meilleurs Marons viennent d'auprés de Lyon, & du Vivarets, leſquels pour être de la bonne qualité, doivent être gros, nouveaux, fermes, & comme cendrés, & qui ne ſoient point pourris ny gâtez, ny même échauffez; car auſſi-tôt que le feu y eſt, on a bien de la peine à les conſerver & à s'en défaire: ce qui oblige d'abord qu'une balle eſt arrivée d'en ôter la paille, & le ſecond emballage, afin de leur donner de l'air. A l'égard des Chataignes, elles doivent approcher en quelque maniere des Marons, à la reſerve qu'elles ſont plus petites, plus claires, & plus rougeatres.

L'uſage des Marons eſt pour manger auſſi-bien que les Chataignes, ainſi que tout le monde le ſçait. On ſe ſert encore des marons quelque peu en medecine, à cauſe qu'ils ſont fort aſtringents. Les Confiſeurs les couvrent de ſucre, & enſuite ſont appellez Marons glacez.

Marons glacez.

CHAPITRE LXXVI.

Du Chesne.

LE Chesne est un Arbre connu de tout le monde, tant à cause de sa longue durée, que pour les differents usages qu'on en tire, comme il se verra cy-aprés.

Cet Arbre represente la vertu, la force, la fermeté, & la longue durée ; c'est pour ce sujet que les Anciens le dedierent à Jupiter. Quelques-uns veulent que cet Arbre soit l'ennemy mortel de l'Olivier & du Noyer, en ce qu'ils ne peuvent être prés de luy sans mourir.

La premiere chose & la plus considerable que nous tirons du Chesne est le Guy, qui est une excroissance qui se trouve attachez au haut de cet arbre. Cette production paroît extraordinaire, en ce que les Chesnes ne produisent pas le Guy en toutes sortes de lieux. Il y en a peu que je sçache qui soient semblable en cela à ceux que l'on rencontre entre Rome & Lorette, principalement auprés d'une petite Ville nommée Folligni, qui est à la moitié du chemin, auprés de laquelle il se trouve des Chesnes si chargez de ce Guy, qu'un seul pourroit fournir pour charger une charette.

Cette excroissance a la forme de branches d'arbres, & est d'une substance solide & pesante, d'un brun rougeatre au dessus, & d'un blanc jaunatre au dedans, où il se trouve une espece de soleil.

Ces branches si dures & si compactes, poussent quantité de petits rameaux, qui s'entrelassent les uns dans les autres, d'où il sort beaucoup de feüilles longuettes, épaisses, & à demy rondes, d'un vert pâle, & des petites bayes blanches, tout à fait semblables à nos petites grosseilles blanches, & ces bayes con-

tiennent une humeur viſqueuſe, dont les Anciens ſe ſervoient pour faire la Glu. Ce Guy chargé de ces feüilles ſe conſerve toûjours vert pendant qu'il eſt ſur l'arbre, quelque fâcheux temps qu'il faſſe.

On choiſira le Guy gros, peſant, bien nourri : on connoîtra s'il eſt veritable par ſa couleur foncée, & au ſoleil qui eſt dedans ; mais la marque la plus ſure, c'eſt d'y voir attachez quelques morceaux de Cheſne, ou de confronter le Guy qui ſera expoſé en vente avec celuy que l'on a, & que l'on ſçait d'ailleurs être veritable.

On attribuë quantité de vertus au Guy de Cheſne, & nos Anciens le reveroient & le tenoient pour ſacré, auſſi-bien que l'arbre qui le portoit. Jules Ceſar & Pline, diſent que les Druides s'aſſembloient ſoûs ces arbres pour faire leurs prieres. Ils étoient dans la Contrée que nous appellons aujourd'huy la Ville de Dreux, proche de Chartres, ce qui fait voir qu'il y avoit des Cheſnes portant le Guy en France.

On eſtime le Guy pris interieurement un excellent remede contre la Paralyſie, l'Apoplexie, & le Haut-mal. A cauſe de ces belles vertus, qui ſeroient trop longues à expliquer, les Italiens en ont fait un traité fort ample ſoûs le nom de Bois de la Sainte-Croix.

Polipode de Cheſne.

La ſeconde choſe que nous tirons du cheſne, eſt une petite plante que nous appellons Polipode, il eſt ſemblable à celuy que nous voyons ſur les murailles. Cette ſorte de plante ſort des endroits où les branches du cheſne ſe fourchent, par le moyen de quelque peu de terre qui s'y rencontre, & même par l'eau qui a croupi : il croit auſſi ſur la ſouche de cet arbre.

On nous apporte rarement de ce Polipode, quoyque fort mal à propos, puiſqu'il eſt beaucoup meilleur que celuy qui croît ſur les vieilles murailles, qui eſt celuy qui nous eſt apporté des environs de Paris.

On doit choiſir le Polipode nouveau, bien nourri, ſec, facile à caſſer, d'un rouge tanné au deſſus, verdâtre au dedans, d'un goût doux & ſucré, tirant à celuy de la Regliſſe, & preferer celuy de Cheſne, ce qui ne ſe peut connoître qu'en la cueillant ſoy même, ou en le faiſant cueillir par des gens à qui on ſe puiſſe fier.

CHAPITRE LXXVII.

De l'Huile de Gland.

OUtre le Polipode, le Cheſne produit des Glands qui eſt ſon fruit, dont quelques-uns ſe flattent d'en faire & vendre l'huile ; mais comme je n'ay pû y réüſſir juſqu'à ce jourd'huy, je n'en diray rien, ſinon que toute l'huile de Gland que les Provençaux nous envoyent, n'eſt que de l'huile de Ben ou de Noiſettes, empreint des qualitez du Gland ; ainſi ne peut être appellée Huile de Gland. M. Lemery dans ſa Chymie, à la page 481. en traite aſſez au long, où le Lecteur pourra avoir recours.

La grande rareté de la veritable Huile de Gland, eſt la cauſe que l'on luy attribuë de grandes proprietez, auſſi-bien qu'à la veritable huile de talc. On pourroit bien tirer du Gland une veritable huile par le moyen d'une cornuë ; mais elle ſeroit noire & d'une mauvaiſe odeur.

Outre l'huile que l'on tire des Glands, le Chesne produit encore une mousse qui est ce que nous appellons usnée, de laquelle on se sert pour faire les poudres de Cypre, de Franchipane, & à la Mareschale, que nous faisons venir de Montpellier. La veritable description de faire ces poudres m'est inconnuë; c'est ce qui m'oblige de renvoyer le Lecteur à ceux qui en ont une juste connoissance, ou de s'en tenir aux descriptions qu'en a fait le Sieur Barbe, dans un petit Traité imprimé à Lyon, auquel je ne puis contredire, pour ne pas sçavoir si ces descriptions sont justes.

Usnée.

Poudre de Chypre, de Franchipanne & à la Mareschale.

Il y a encore quantité d'autres poudres que nous vendons, comme la poudre d'ambrette, d'iris, ou de violette, de rose, de jassemin, de fleurs d'oranges, & autres semblables, qui sont décritte dans le Livre cy-dessus, où le Lecteur pourra avoir recours.

Autres sortes de poudres.

CHAPITRE LXXVIII.

Des Galles.

LEs Galles sont des fruits d'une espece de Chesne, qui croît en quantité dans le Levant, principalement autour d'Alep, & de Tripoli, qui sont celles que nous appellons Galles d'Alep & de Tripoli. Il nous en vient encore de Smyrne. Il en croît aussi quantité en France, principalement en Provence & en Gascogne; mais beaucoup inferieures à celles du Levant, en ce qu'elles sont ordinairement rougeâtres, legeres, & toutes unies, & celles du Levant sont épineuses (d'où leurs est venu le nom de Galles à l'Epine) pesantes, noiratres, ou verdatres, ou blanchâtres. La diversité de ses fruits sont la cause que l'on les employe à divers usages. Celles d'Alep & de Tripoli, sont pour teindre en noir, & pour faire de l'ancre, principalement les noires ou vertes. Les blanches pour teindres les toiles, & les Galles legeres ou de France, pour les Teinturiers en Soye pour faire le noir écrû.

Les Galles ont quelque usage en medecine, en ce qu'elles sont fort astringentes: on traye ordinairement les Galles, pour contenter ceux qui en veulent de noires ou de blanches; mais ceux qui les desireront avoir en sortes, doivent prendre garde que les moins grosses ou petites, n'en ayent été ôtées. A l'égard de ceux qui en acheteront des balles entieres, prendront garde à l'ambalage; parce que les Galles d'Alep sont en balles longues & étroites: & celle de Tripoli ou de Smyrne, sont en balles grosses & courtes, & la toile en est ordinairement rayée. Je dis cela, parce que les Galles de Tripoli sont inferieures à celles d'Alep. On prendra garde aussi qu'elles ne soient remplies de poudre, ou d'autres corps étrangers; car nous n'avons guere de marchandises où il se trouve plus de villenies que dans les Galles, aussi-bien que quantité d'excremens du chesne.

Il croît en Turquie sur une espece de Chesne un petit fruit rougeâtre, de la grosseur d'une noisette, appellé par les Turcs *Bazgendge*, dont la figure est representée à l'Estampe du Chesne. Les Levantins sur tout ceux d'Alep, prennent cent dragmes de Cochenille, qu'ils nomment *Cormeti*. Cinquante dragmes de *Bazgendge*, & cinquante dragmes de Tartre, & aprés avoir tout pulverisé ils en font de tres belle écarlatte. Ce fruit est fort rare en France, ce qui fait que l'on ne s'en sert point.

CHAPITRE LXXIX.

De l'Agaric.

L'Agaric eſt une excroiſſance qui ſe trouve aux troncs & aux groſſes branches de differents arbres ; mais principalement ſur la Meleſſe, que les Latins appellent *Larix*, & ſur quelques eſpeces de cheſnes ; mais le premier & le meilleur de tous doit être blanc, leger, tendre, friable, & d'un goût amer, & c'eſt cet Agaric que les Anciens ont appellé femelle ; car pour celuy qu'ils ont appellé Agaric mâle, eſt ordinairement peſant, jaunâtre & ligneux, doit être abſolument rejetté pour l'uſage de la medecine. Ainſi je diray que le bon Agaric doit être de la qualité cy-deſſus, & veritable Levant, étant beaucoup plus parfait que celuy que les Savoyards nous apportent de Savoye, ou du Dauphiné. Il nous en vient auſſi d'Hollande, qui eſt rapé & blanchi par deſſus avec de la craye, qu'il faut auſſi rejetter. En un mot, on ne doit ſe ſervir dans la medecine que de l'Agaric des Meleſſes & du Levant ; qui ſera facile à connoître, par ſa grande blancheur, legereté, amertume & friabilité. On eſtime l'Agaric fort propre pour purger le cerveau ; mais le peu qui s'en conſomme ne merite pas la peine d'en parler. Ce qui eſt contraire des Teinturiers qui en employent beaucoup pour teindre en noir ; & c'eſt ce que peu de perſonnes ſçavent, qu'il n'y a tres-peu de nos marchandiſes, ſoit Graines, Racines, Bois, Ecorces, Feüilles, Fleurs, Fruits, Gommes, Sucs, Animaux, ou leurs Parties, Foſſilles & Drogues de Chymie, donc les Teinturiers ne ſe ſervent, ce qui cauſe le grand nombre de Drogues qui entrent en France ; car s'il n'y avoit que la Medecine qui employât des Drogues, un ſeul Droguiſte ſuffiroit à Paris pour fournir tous les Medecins, Apoticaires, Chirurgiens, & autres qui s'en mêlent, & s'il n'auroit pas grand peine.

L'Agaric de cheſne eſt ordinairement rougeatre & peſant, & comme il ne vaut pas grande choſe, c'eſt pour ce ſujet que je n'en diray rien.

CHAPITRE LXXX.

De la Confection Hamec.

L'Agaric étant un des ingrediens d'une Confection, que nous faiſons venir de Montpellier, auſſi-bien que la Confection Hyacinthe, & Alkermes, Theriaque & Mitridat, j'ay jugé à propos d'en parler icy, & d'en donner une juſte deſcription tirée de la Pharmacopée de M. Charas, comme étant celle qui m'a paru la plus juſte. Je n'empêche neanmoins pas que l'on ne ſuive pluſieurs autres Pharmacopées qui en traitent, & même les Codex de Paris, & les autres bonnes Villes de France, chacun étant libre de ſuivre celles qui leurs paroiſſent plus faciles. Je ne pretends parler icy que des drogues dont elle eſt compoſée, laiſſant le *Modus faciendi* décrites dans les Pharmacopées où ceux qui deſireront la preparer pourront avoir recours.

Prenez Polipode de chesne.
Raisins mondez.
Pruneaux de Damas de chacun quatre onces.
Mirabolans Citrins.
Chebules.
Indiens.
Semence de Violette.
Coloquinte mondée.
Agaric blanc de Levant.
Sené, de chacun deux onces.
Absinthe.
Thim, de chacun une once.
Roses rouges.
Anis.
Fenoüil, de chacun six gros.
Suc de Fumeterre Depuré, deux livres.
Sucre & Miel de Narbonne, de chacun trois livres.
Casse & Tamarins de Levant mondez.
Manne en larmes de chacun quatre onces.
Rubarbe.
Agaric blanc.
Sené de la Palte ou d'Alexandrie.
Diagrede, de chacun dix onces & demye.
Cinq Mirabolans.
Epithym de Candie ou de Venise.
Semence de Fumeterre, de chacun dix onces.
Canelle.
Gingembre.
Anis, de chacun trois dragmes.

Du tout ensemble suivant l'Art, on en fait un électuaire liquide, qui étant bien travaillé & fidelement fait, pourra se garder fort long-temps. Et même il y en a qui estiment mieux cette Confection étant vieille qu'étant nouvelle: ce que je ne puis du tout approuver, sur tout quand elle a plus de dix ans.

Cette Confection pour être parfaite, doit être fidelement & artistement faite, d'un noir luisant, & cuitte en bonne consistance.

La Confection Hamec est fort usitée dans la medecine, à cause des grandes proprietez que l'on luy attribuë, ainsi qu'on le pourra voir dans plusieurs Pharmacopées.

Je ne puis m'empêcher d'avertir les Marchands de Paris de n'acheter cette composition, aussi-bien que toutes les autres, que d'honnêtes & habiles Marchands; parce qu'il s'y fait de grandes tromperies, principalement par ceux qui donnent cette Confection à quinze & vingt sols la livre; car pour que l'on la fasse dans les regles, elle doit revenir à quarante-cinq ou cinquante sols la livre.

Il ne faut s'étonner de voir cet article dans ce livre: je sçay que le Reglement particulier d'entre les Epiciers & les Apoticaires permet seulement aux Epiciers la vente de la Theriaque, du Mitridat, & des Confections d'Alkermes & d'Hyacinthe, que nous entendons sous le nom des quatre grandes Compositions Galeniques: mais il y a pareille raison pour la Confection Hamec, que pour les autres, étant composées d'autant de drogues que quelques-unes d'icelles; & parce que nous la pouvons faire venir des lieux où elle se fabrique en faveur du commerce qui s'en fait, suivant le Tarif des droits de Sa Majesté, dans lequel elle est exprimée & comprise avec les autres Epiceries & Drogueries, ce qui m'a obligé d'en parler. Quatre grandes compositions.

Outre l'Agaric nous vendons encore des Morilles seches, des truffes noires, que nous faisons venir de Provence & du Languedoc, des oignons de Tubereuse, des Renoncules, des Jonquilles, & autres, que nous faisons venir d'Italie, Provence, & même de Constantinople, les Mousserons, les Satyrions confits, les Oreilles de Judas, qui sont à ce que l'on m'a assuré les vesties d'Orme seches; c'est à Roüen où l'on se sert de ces oreilles, pour la guerison des maux de gorge, trempé & boüillis dans de l'obxicrat, en s'en gargarisant le gosier. Outre toutes Diverses sortes de d'Oignons & Racines. Oreilles de Judas.

ces excroiſſances, nous faiſons venir de S. Flour en Auvergne, une certaine terre griſe en petites écailles, qui eſt ce que nous appellons Perelle, que les Auvergnats ratiſſent de deſſus les rochers. Cette terre eſt produite par le moyen des vents, qui portent de la terre ſur ces rochers, & par le moyen de la pluye & du Soleil, cette terre ſe calcine aprés avoir été moüillée. Ces Montagnards ſe muniſſent d'inſtrumens de fer propres à la ratiſſer, & d'un tablier de cuir, aux deux coins duquel il y a de la poix pour les faire tenir ſur la roche, lorſqu'ils veulent ratiſſer. Perelle.

On choiſira la perelle en belles écailles, la plus griſe, la plus ſeche, & la moins remplie de menu, ou autres ordures qu'il ſera poſſible.

Son uſage eſt pour faire l'Orſeille, ainſi que je l'ay marqué à l'article du Tornefol.

Si-tôt que cette terre eſt ratiſſée, il s'en refait d'autre qui n'eſt pas plus épaiſſe qu'une piece de quinze ſols.

Nous vendons une certaine herbe que nous appellons Preſle, & les Botaniſtes *Equiſetum*, ou Queuë de Cheval, dont ſe ſervent les Ebeniſtes & autres Ouvriers qui travaillent en Bois, pour polir leurs Ouvrages aprés qu'ils ſe ſont ſervis de peau de chien de mer. On doit être averty que la Perelle & la Preſle ſont deux, puiſque la premiere eſt une terre, & la ſeconde une herbe. Preſle.

Il y a quantité d'autres fruits que nous pourions vendre s'ils nous étoient communs, comme le fruit du Betel, les Bananes, Faufel ou Areca, les Fagara, le *Fructus Anda* de Piſon, les Bonduc, ainſi de pluſieurs autres. Il y en a que nous ne vendons pas, pour être trop communs, comme Poires, Pommes, & autres ſemblables fruits, qui ſont du fait des Fruitiers & non des Epiciers, cela étant au deſſous d'eux, auſſi-bien que les autres denrées qui ſe vendent par regrat, à petits poids & petites meſures, étant une choſe honteuſe que des Marchands s'attachent à vouloir vendre de ces ſortes de choſes, pendant qu'ils dénuent leurs boutiques de marchandiſes pretieuſes, & ſur leſquelles ils pourroient faire plus de profit que ſur ces denrées qui ne ſont pas de leur fait: ce qui ne provient que parce que la pluſpart ont été reçûs, ainſi que j'ay déja marqué, ſans aucune ſcience ny qualité; & de cette maniere ſont obligez de vendre ce qu'ils connoiſſent: ce qui donne occaſion aux Etrangers de ne pas faire eſtime des Epiciers de Paris, & de ne les pas conſiderer comme ils feroient s'ils ne ſe mêloient que de vendre les marchandiſes dont j'ay traité dans le cours du preſent Ouvrage.

Fin des Fruits.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE SEPTIÉME.

Des Gommes.

PREFACE.

ON distingue les Gommes en deux sortes de maniéres : sçavoir en Gommes aqueuſes, & en réſineuſes. On entend par Gommes aqueuſes celles qui ſe peuvent diſſoudre dans l'eau, dans le vin, ou autres liqueurs ſemblables, comme ſont la Manne, la Gomme-gutte & autres ; & par les réſineuſes celles qui ne peuvent ſe diſſoudre que dans l'huile, comme la Gomme élemy, la Tacamaca, & ainſi des autres, comme on le pourra voir par la ſuite de ce preſent diſcours. Il y en a qui adjoûtent à ces deux ſortes de Gommes une troiſiéme, qu'ils nomment irregulier, en ce qu'ils pretendent qu'ils ont de la peine à ſe diſſoudre dans les humiditez aqueuſes & huileuſes, comme la Mirrhe & le Benjoin. Si les Semences, Racines, Bois, Eſcorces, Fleurs, Feuilles & Fruits ſont difficiles à pouvoir diſcerner les uns d'avec les autres, à moins que d'en avoir une parfaite connoiſſance, & d'en faire un negoce continuel, les Gommes tant aqueuſes que réſineuſes ne le ſont pas moins ; & comme la connoiſſance en eſt difficile, c'eſt ce qui donne occaſion à quantité de gens, ſoit faute de connoiſſance ou par malice, de donner des ſubſtituts à preſque tout ce qu'il y a de Gommes, ainſi que je le ferai voir par la ſuite. On pretend que le mot de Gomme dérive du mot Latin, Gummi, *& du Grec* Kommi, *& qu'elles ſont un ſuc viſqueux qui ſort des arbres & qui en eſt comme la graiſſe.*

CHAPITRE. I.

De la Manne, dont Dieu nourrit les Iſraëlites dans le Deſert.

QUAND les Iſraëlites eurent paſſé la Mer Rouge, d'une maniére ſi merveilleuſe, & qu'ils furent délivrez de leurs ennemis, la faim qui les preſſoit dans la ſolitude, les fit murmurer contre Moyſe; mais ce fidele Miniſtre du Seigneur, ayant fait ſa priere, Dieu ne manqua pas de leur donner à manger, & dés le ſoir meſme, Dieu fit venir dans leur camp une grande quantité de cailles, & le jour ſuivant au matin, il fit pleuvoir la Manne ſur la terre, ce qu'il continua de faire durant les quarante années que les Hebreux demeurerent dans le deſert. Ces Peuples furent ſurpris d'abord, quand ils virent la terre toute couverte comme d'une eſpece de graine qui leur eſtoit inconnuë; & l'Ecriture nous apprend que ne ſçachant pas ce que c'eſtoit, ils s'écrierent par admiration, *Man hu! Quid eſt hoc?* Qu'eſt-ce que cecy? Mais Moyſe leur apprit que c'eſtoit le pain que Dieu leur envoyoit du Ciel, & il leur ordonna de venir tous les matins avant le lever du Soleil ramaſſer cette divine nourriture, parce que le jour eſtant un peu avancé, il n'eſtoit plus temps d'aller recueillir la Manne qui ſe fondoit un peu aprés le lever du Soleil. Moyſe leur défendit auſſi de ne rien garder pour le lendemain, & leur dit, que pour obſerver plus religieuſement le jour du Sabbat, ils euſſent ſoin le jour precedent d'en ramaſſer pour deux jours; & ce que l'on ramaſſoit pour le jour du Sabbat ne ſe corrompoit point, comme ce qu'on auroit gardé pour les autres jours: tout cela eſt conſtant & ſans aucune difficulté, parce que c'eſt poſitivement ce que le Texte ſacré nous apprend dans le Chapitre 16. de l'Exode.

Mais les Interpretes tant Juifs que Chrétiens ne s'accordent pas ſur beaucoup de choſes qui regardent la Manne.

Ils ſont d'abord partagez ſur l'étymologie du nom de Manne. Quelques-uns veulent qu'il vienne de ces mots Hebreux *Man hu*, que les Juifs prononcerent quand ils virent la terre couverte de ces petits grains blancs, qui eſtoient tombez durant la nuit: cependant pluſieurs autres, du nombre deſquels eſt Buxtorfe, diſent que ce mot de *Manna* ſignifie nourriture préparée, comme qui diroit une nourriture que Dieu avoit préparée luy-meſme pour ſon peuple.

2°. On n'eſt pas mieux d'accord ſur la nature de la choſe meſme. Pluſieurs ſoûtiennent que cette Manne eſt celle dont on ſe ſert pour purger dans la Medecine, c'eſt à dire, une liqueur qui tombe en maniére de roſée, & qui ſe congele en petits grains ſemblables à ceux de Coriandre.

Valeſius Medecin de l'Empereur Charles-Quint eſt de ce ſentiment. *Cornelius à Lapide* qui eſt un tres-ſçavant Jeſuite, dit dans ſon Commentaire ſur l'Exode, qu'il a vû dans la Pologne de petits grains comme le millet, un peu longs, rougeatres qui tombent durant les nuits ſeraines de Juin & de Juillet, & qu'il a mangé de la bouillie que l'on en a fait, qui avoit le meſme goût que celle que l'on fait du *Panix*: ce qui m'a eſté confirmé par un de mes

amis, qui a eſté long temps en Pologne, principalement du coſté de la Sileſie, où cette Roſée tombe en abondance; & je puis aſſurer avoir auſſi vû dans le haut Dauphiné au pied du Mont Genévre, ſur les quatre heures du matin, une grande quantité de cette Manne, que je pris d'abord pour de la grêle; mais aprés en avoir goûté, je reconnus par ſon gouſt doux & ſucré, que c'eſtoit une roſée ſemblable à celle, dont parle la Sainte Ecriture, car auſſitoſt que le Soleil fût levé, elle ſe liquefia.

Ceux qui tiennent que la Manne, dont Dieu nourriſſoit les Juifs dans la ſolitude, n'eſtoit pas la meſme que celle qui eſt employée dans la Medecine, diſent que ce qui purge ne manque point d'affoiblir & d'extenuer, & ne nourrit pas: mais *Voſſius* répond à cette difficulté, que la Manne du deſert ne differoit point quant à la nature, mais ſeulement quant aux accidens, de celle dont on ſe ſert dans la Medecine, & que cette difference venoit de la préparation qu'en faiſoient des Anges, qui paitriſſoient & durciſſoient cette roſée, & en faiſoient ſortir ces vapeurs, dont la Manne ordinaire eſt remplie, afin qu'on en pût faire du pain ſolide & de la bouillie, comme l'on en fait de la roſée qui tombe en Pologne aux mois de Juin & de Juillet. D'ailleurs l'uſage frequent que l'on fait d'un remede, peut bien empeſcher qu'il ne produiſe ſon effet ordinaire. On a vû des hommes faire leur nourriture des plus violens poiſons par l'habitude d'en prendre ſouvent, & le vin qui fait tant de bien aux malades de la campagne qui n'en boivent jamais, eſt nuiſible aux malades qui en uſent ordinairement durant la ſanté. Ce qui a fait dire à *Valeſius* qu'il ne faut point douter que la Manne des deſerts n'ait d'abord purgé les Hebreux qui avoient amaſſé beaucoup de mauvaiſes humeurs par l'uſage des poireaux, de l'ail & de l'oignon, dont ils faiſoient leur nourriture ordinaire lorſqu'ils eſtoient dans l'Egypte; & qu'aprés cela la Manne ne trouvant plus rien à purger les nourriſſoit, ſur tout aprés avoir eſté préparée par les Anges: car il eſt dit expreſſément dans le Pſeaume 77. aux verſets 27. 28. 29. *Dieu a commandé aux nuées d'en haut, & il a ouvert les portes du Ciel; il leur a fait pleuvoir la Manne pour manger & leur a donné le pain du Ciel: L'homme a mangé le pain des Anges.* Et cette explication paroiſt tres-convenable au mot Hebreu *Manna*, qui ſignifie nourriture préparée, comme l'on peut encore inferer du verſet 31. du Chapitre 16. de l'Exode, où il eſt dit, Que la Manne du deſert avoit le goût du ſeigle meſlé avec du miel.

Quant à la groſſeur & à la couleur des grains de cette Manne, tout le monde convient qu'ils eſtoient blancs & gros comme des grains de Coriandre, & il n'y a pas lieu d'en douter, puiſque l'Ecriture marque préciſement cette reſſemblance dans le Chapitre 16. de l'Exode; mais ſuivant le Talmud des Juifs quand l'Ecriture compare la Manne aux grains de Coriandre, c'eſt pour la rondeur, & non pas pour la couleur, puiſque les grains de Coriandre ne ſont pas blancs: c'eſt pourquoi le Scholiaſte Samaritain au lieu de dire comme des grains de Coriandre, met comme des grains de Ris.

Enfin on dit d'ordinaire que la Manne avoit le goût tel que ſouhaitoit celuy qui en mangeoit; & on fonde cette opinion ſur le Verſet 21. Chapitre 16. de la Sageſſe où il eſt dit qu'elle s'accommodoit à la volonté de chacun: ce qui pourroit ſignifier ſeulement que quoique le goût ſoit ordinairement fort different dans chacun des hommes, chaque Juif la trouvoit cependant au ſien. Car ſi la Manne avoit pû avoir le goût d'une caille quand les Juifs

l'auroient voulu, pourquoy s'en ſeroient-ils dégoûtez ? Ils ne ſe ſeroient pas plaints à Moyſe du long uſage de cette nourriture, comme ils firent aux Nombres Chapitre 21. Et il eſt remarquable que Saint Auguſtin qui a enſeigné abſolument dans ſon Epître 118. Chapitre 8. que la Manne avoit cette proprieté que tous les Juifs y trouvoient le goût de ce qu'ils ſouhaitoient manger, corrige cette propoſition dans le ſecond Livre de ſes Retractations Chapitre 21. & dit qu'il n'y avoit que les Juſtes d'entre les Hebreux qui y trouvaſſent ce goût different ſelon leur gré. Mais cette ſeconde penſée de Saint Auguſtin ne ſemble pas s'accorder parfaitement avec les paroles de Saint Paul en la premiere aux Corinthiens Chapitre 10. qui dit que tous les Iſraëlites ont mangé la meſme viande : ainſi ſuppoſé qu'il ſoit vrai que la Manne fût ſuſceptible de tous ces differens goûts, il faudroit dire, comme quelques-uns l'expliquent, que cela venoit de la differente maniere de l'apprêter, & du ſoin & de l'application differente qu'on apportoit à la preparer.

CHAPITRE II.

De la Manne.

CE que nous appellons & vendons ſous le nom de Manne eſt une liqueur blanche & cryſtaline qui découle ſans incîſion & par inciſion que l'on fait aux freſnes tant ſauvages que domeſtiques, que les Italiens appellent *Fraxini & Orni*, qui croiſſent en quantité dans la Calabre, dans la Sicile, mais principalement à Galliopoli, au Mont Saint Ange & à l'atoſle, d'où preſque toute la Manne que nous vendons nous eſt apportée.

Nous vendons pluſieurs ſortes de Mannes ſous le nom de Manne de Cala-

bre. La premiere & la meilleure eſt la Manne du Mont Saint-Angè ; mais ce qu'il y a de fâcheux, c'eſt qu'elle eſt ordinairement graſſe, ainſi de peu de demande par ceux qui n'y ont pas grande connoiſſance.

Diverſes ſortes de Mannes.

La ſeconde eſt la Manne de Sicile, qui eſt ordinairement blanche, ſéche & larmeuſe, mais fort ſujette a être remplie de figues ou marons.

La troiſiéme & la pire eſt la Manne de la Tolfe, qui eſt cette Manne que nous appellons mal à propos Manne de Briançon qui eſt ſéche d'un blanc matte, terne & fort ſujette a être remplie de menu ; voilà en un mot tous les genres de Manne que nous vendons, & ce qui ſe voient ordinairement en France & à Paris, qui fera que l'on doit être deſabuſée de croire tous les contes à plaiſir que les Anciens & les Modernes ont faits touchant l'origine de la Manne & des lieux qu'ils nous diſent qu'elle vient ; puiſque c'eſt une choſe aſsûrée, que toutes les Mannes que nous debitons, viennent des endroits ci deſſus. A l'égard des diverſes figures qui ſe rencontrent dans les Mannes que nous debitons ; je dirai que celle qui eſt la plus eſtimée, eſt la Manne en larmes, tant à cauſe qu'elle eſt plus blanche, ainſi plus agreable au goût, moins ſale & auſſi plus de vente, & comme il ſe rencontre de la Manne qui eſt d'une longeur & groſſeur extraordinaire. Cela a donné occaſion à pluſieurs de vouloir dire qu'elle étoit falſifiée, ce que j'aurois cru auſſi bien qu'eux, ſi je ne mettois éclairci de la verité.

On ſera donc averti que la Manne en larmes eſt naturelle & que ce qui la rend en ſi grandes, groſſes & longues larmes qui s'en rencontre quelquefois, c'eſt que les habitans des lieux aprés avoir incisé le tronc ou les groſſes branches des Freſnes, ils y fourrent dedans des chalumeaux de paille, ou brins de bois, cette liqueur qui eſt la Manne venant a découler ſur cette paille ou bois, elle ſe congele & ſe reduit en larmes, plus ou moins, longues, ou groſſes, ſuivant la longeur de la paille, ou bois & que l'arbre jette de liqueur, & la choſe eſt ſi veritable, que j'ai dans mes mains une larme de Manne qui a plus un demi pied de long & de la groſſeur du poignet d'un Enfant, qui eſt ſur un brin de ballet, & en outre pluſieurs petites larmes qui ſont ſur des petits chalumeaux de paille.

On pourra peut être m'objecter, que c'eſt une marque qu'elle eſt contrefaite, & qu'elle a jetté ſur ce bois ou paille pour la faire en larmes ; mais la raiſon que j'ai a donner, c'eſt que je le ſçai d'une perſonne digne de foi & de plus c'eſt que la choſe eſt ſi naturelle & faiſable, que tout ce qu'il y aura de perſonnes raiſonnables n'en douteront nullement, & de plus c'eſt qu'il eſt impoſſible de pouvoir faire d'auſſi belles Mannes que celles que nous vendons.

Je dirai neanmoins que quelques perſonnes m'ont voulu aſsûrer que les Juifs de Ligourne, étoient ſi adroits a contre-faire la Manne, qu'ils la rendoient preſque auſſi belle que celle qui étoit decoulé naturellement. Je pourrois aſsûrer y avoir travaillé ; mais elle eſt peſante, & d'un blanc matte & tout a fait differente de celle que nous vendons, peut être bien que cela vient de mon ignorance.

Je dirai cependant, que les Mannes ſe recueillent dans les Païs ci-devant nommez, pendant les mois de Juin, Juillet & Aouſt, & qu'il eſt d'une neceſſité abſoluë que le temps ſoit beau & ſec : car auſſi-toſt qu'il pleut, & que le temps eſt humide, la Manne qui eſt liquide en ſortant de l'arbre, ſi le Soleil ne l'a condenſe auſſi-toſt, elle tombe & ſe perd ; & cet inconvenient qui arrive à la Manne eſt le ſujet qu'elle eſt plus ou moins chere, ſuivant que les années ont été ſeches ou humides.

On doit choiſir la Manne, ſoit en grandes, ou petites larmes, nouvelles ſéches, legeres, d'un blanc tant ſoit peu rougeâtre, d'un goût agréable, la moins remplie de menu, de figues & marons qu'il ſe pourra, laquelle étant rompuë, il s'y

trouve une maniere de ſyrop, qui eſt la marque infaillible de ſa nouveauté : car auſſi toſt qu'elle commence à vieillir, ce ſyrop ſe deſſéche, & laiſſe une concavité, dans laquelle il ſe rencontre de petites éguilles, comme ſi elle avoit été ſublimée, & rejetter, tant qu'il ſera poſſible, ces Mannes ſales & vilaines, parce que ce n'eſt que de vieilles Mannes, dans leſquelles il ſe trouve le plus ſouvent quantité de drogues incapables d'entrer dans le corps humain ; & ceux qui en voudront faire l'experience, ils n'auront qu'à en fondre, & verront ſi ce que je dis n'eſt pas veritable. C'eſt une erreur qui eſt neanmoins aſſez établie que cette Manne eſt la plus purgative ; ils ont raiſon, ſi la Manne en vieilliſſant & étant remplie de ſaletez acquiert une qualité purgative : mais je croi qu'ils ſe trompent, & qu'il n'y a que ceux qui en ſont chargez, qui pour la mieux vendre ſe ſervent de ce faux pretexte. C'eſt apparemment ce qui a donné ſujet à ceux par les mains de qui elles paſſent, en exceptant neanmoins les honnêtes Marchands, de mélanger dans la Manne larmeuſe & nouvelle, quantité de Manne graſſe & vilaine, & de Manne menuë, tant pour faire meilleur marché, que pour y faire plus de profit : ce qui doit donner occaſion à ceux qui en font gros negoce de la tirer de Ligourne, d'où elle eſt apportée tous les ans dans des caiſſes ou tonneaux, ſuivant que la recolte en eſt grande, ſoit par les Galeres du Grand Duc de Toſcane, ou autres commoditez, ou de la faire venir de Marſeille & de l'acheter des gens incapables de la frauder ; car c'eſt une choſe certaine que plus la Manne paſſe par de differentes mains, principalement par celles de certaines gens qu'il n'eſt pas beſoin de nommer, plus elle eſt ſurchargée de Manne commune ou de marons : ce qui altere beaucoup ſa qualité, & ce qui cauſe un gros déchet.

Pour ce qui eſt de l'uſage de la Manne, il eſt ſi connu, & tant d'Auteurs en font mention, qu'il eſt preſque inutile que je m'y arrête : je dirai neanmoins que c'eſt un des plus grands & des plus doux purgatifs que nous aïons, & duquel on ſe peut ſervir avec plus de ſureté.

Eſprit & eau ſpiritueuſe, Manne.

On tire par la diſtilation de la Manne, un eſprit acide qui eſt fort propre aux maladies de poitrine. On en peut tirer auſſi par le moïen d'une cornuë une eau ſpiritueuſe, qui contiendra tout ce que la Manne a de meilleur : cette eau ſpiritueuſe eſt un grand ſudorifique & ſpecifique contre toutes ſortes de fiévres intermittentes.

Quelques perſonnes m'ont voulu dire & aſſurer, que l'on tiroit de la Manne un diſſolvant capable de diſſoudre l'or ; c'eſt ce que je ne puis pas certifier, pour ne l'avoir pas experimenté.

CHAPITRE III.

De la Manne de Briançon.

LA Manne de Briançon eſt une Manne blanche & ſéche, tout à fait ſemblable à la Manne de la Tolfe, mais comme cette Manne n'eſt d'aucun uſage, & que nous n'en vendons point ; c'eſt pour ce ſujet que je n'en dirai rien : cette Manne découle des groſſes branches de Meleſſes ou *Larix* : c'eſt pourquoi elle eſt appellée des Latins *Manna laricæa*, qui ſe trouve en quantité dans le haut Dauphiné, principalement autour de Briançon, d'où eſt venu ſon ſurnom.

Outre la Manne de Briançon, il y a encore d'autres ſortes de Manne : la plus rare & la plus eſtimée eſt la Manne Maſticine du Levant ou de Syrie ; c'eſt une

Manne qui approche en couleur à celle de Calabre, & qui eſt par grains comme le Maſtic, d'où eſt venu ſon ſurnom : elle découle des Cedres du Mont Liban, ainſi que je l'ay marqué au Chapitre du Cedre.

Cette Manne eſt fort rare en France : j'en ay environ trois onces, que l'on m'a aſſuré être veritable, qui eſt de la couleur & figure cy-deſſus, d'un goût de raiſine amere & aſſez deſagreable ; ce qui n'a pas de rapport à ce qu'en a écrit Fuſchius, qui dit que les Païſans du Mont Liban la mangent : cette diverſité de goût provient peut-être de ſa vielleſſe, ou d'avoir changé de climat.

Il y a pluſieurs ſortes de Manne ; comme celle d'Afrique, dont les Africains ſe ſervent au lieu de ſucre & de miel.

Les Mexiquains ont de la Manne qu'ils mangent, comme nous faiſons icy le fromage.

Il y en a en Perſe qui eſt en gros marons ; mais comme toutes ces ſortes de Manne ne viennent pas juſques à nous, c'eſt ce qui fait que je n'en dirai rien.

CHAPITRE VI.

De la Manne liquide.

LA Manne liquide ou Tereniabin, eſt une Manne liquide blanche, & gluante, ſemblable à du miel blanc : elle ſe trouve ſur certaines plantes garnies de feuilles d'un vert blanchâtre, de la grandeur de celle de la Traînaſſe, & d'épines rougeâtres, auſſi-bien que les fleurs d'où ſortent des gouſſes ſemblables à celle du Bagnaudier, qui croiſſent en quantité dans la Perſe autour d'Alep & du Grand Caire, où elle eſt apportée les jours de Marché par potées, où elle eſt venduë aux Habitans du Caire, qui s'en ſervent, comme nous faiſons ici de la Manne de Calabre.

Cette liqueur eſt auſſi fort rare en France. En 1683. un de mes amis qui avoit été en Turquie m'en fit preſent d'environ quatre onces, que je garde encore, qui étoit lorſqu'il me la donna de la qualité cy-deſſus ; mais comme le temps corromp tout, ſa couleur s'eſt changée en griſe, & il s'eſt fait un ſyrop deſſus d'une tres-bonne conſiſtance, d'un brun rougeâtre, & ce que je trouve de plus remarquable, c'eſt que ſon goût doux, ſucré & agréable, ne s'eſt point changé en aigre.

Il ſe trouve encore dans l'Aſie majeure ſur pluſieurs arbres ſemblables au chêne une Manne liquide, principalement autour d'Ormus, où elle eſt apportée dans la ville dans des peaux de bouc, où il s'en fait un ſi gros negoce dans les Indes, qu'il s'en tranſporte juſqu'à Goa.

Cette Manne eſt de la même figure & couleur que la precedente, excepté qu'elle ne ſe garde pas ſi long temps.

Je croi m'être aſſez expliqué ſur les Mannes naturelles & ſur celle qui ſort des arbres, & on ſera deſabuſé de croire que les Mannes que nous vendons tombent du Ciel, & au lieu d'être appellé miel de l'air, on la doit appeller Gomme de freſne ou du nom des autres arbres qui les portent ; & ce qu'il y a encore de probable, c'eſt que la Manne celeſte ſe liquefie au Soleil, comme j'ay déja dit, qui eſt le contraire de celle que nous vendons, qui ſe ſéche & ſe durcit.

CHAPITRE V.

De la Gomme-gutte.

LA Gomme-gutte ou Gutte-gambe, Gamboide, Gamandre, Gutte-gemou, Gutte-gomme ou Gomme du Perou, eſt une Gomme qui découle du tronc d'une plante rampante d'une nature aſſez particuliere, en ce qu'elle n'a ni feuilles ni fleurs, ni fruits: & ce n'eſt qu'un nombre de branches épineuſes qui ſortent les unes des autres, dont la figure eſt repreſentée cy-deſſus.

Les Siamois & Cochinchinois inciſent le gros tronc de la plante, d'où il en ſort un ſuc d'une conſiſtance moyenne, qui aprés l'avoir laiſſé quelque temps à l'air il s'épaiſſit & jaunit, & enſuite ces peuples le roûlent comme de la pâte, & le mettent par morceaux ou turban de la maniere que nous le voyons. Ce ſont les Païſans d'autour d'*Odia* ou *India*, ville capitale de Siam, qui l'apportent vendre dans la ville, comme nos païſans nous apportent du beurre ou autres denrées: & ce que j'avance m'a été dit par un Interprete des Siamois, de qui j'en acheté une aſſez grande quantité.

Quoi qu'il en ſoit on la choiſira ſéche, haute en couleur, en turban ou en maſſe ou ſauciſſons, la figure ne faiſant rien à la choſe, pourveu qu'elle ſoit de la qualité cy-deſſus, & qu'étant caſſée ne ſoit point graveleuſe, à quoy elle eſt fort ſujette, comme auſſi à y trouver une Gomme rouge, claire & tranſparente, tout-à-fait ſemblable à de tres-bel aloës cicotrin, qui avec toute ſa beauté en empêche la vente, tant à cauſe de ſa grande difference, que parce qu'elle ne fait pas une ſi belle couleur jaune.

Elle

Elle eſt quelque peu uſitée dans la Medecine, en ce que c'eſt un fort purgatif, duquel on ne ſe doit ſervir qu'avec de grandes precautions, & par l'avis d'habiles gens. Ce qui n'a gueres de rapport avec ce qu'en dit Monſieur de Meſve, qui marque que l'on en peut prendre du depuis quatre dragmes juſqu'à ſept: groſſe erreur, puiſqu'il n'y va que de la vie.

On s'en ſert dans la Mignature pour peindre en jaune, & eſtant broyée avec de l'inde, on en fait un tres-beau vert d'herbe, qui ſert preſentement au lieu de vert de veſſie.

CHAPITRE VI.

De la Gomme Arabique.

LA Gomme Arabique, Thebaïque, Sarracene, de Babylone ou Achantine, ou d'Acatia d'Egypte, qui eſt le nom des arbres qui la portent, eſt une Gomme blanchâtre en petites larmes, qui découle de pluſieurs petits arbres fort épineux, dont les feuilles ſont ſi petites qu'à peine les pourroit-on compter, qui ſe trouvent en quantité dans l'Arabie heureuſe, d'où elle a tiré ſon nom. Cette Gomme nous eſt apportée en France par la voye de Marſeille.

Depuis qu'on nous en apporte du Senega, la veritable Gomme Arabique eſt devenuë ſi rare à Paris, qu'il ne s'y en trouve preſque plus.

On la choiſira blanche, claire, tranſparente, & la plus ſéche & plus en larmes qu'il ſera poſſible, principalement pour la Theriaque, qui eſt ſon principal uſage: on employe cette Gomme avec heureux ſuccés pour pluſieurs maladies du poulmon, & pour adoucir l'âpreté de la toux: c'eſt pourquoi pluſieurs perſonnes en font la baze de leur Suc. de regliſſe, ſur tout à Blois, quoique mal-à-propos; non pas pour ſa méchante qualité, mais parce qu'ils retirent beaucoup d'argent d'une drogue qui ne leur coûte pas grande choſe; & encore au lieu d'employer la Gomme Arabique, ils ſe ſervent de celle du Senega.

CHAPITRE VII.

De la Gomme Turique.

LA Gomme Turique ou *Turis* n'eſt autre choſe que de la veritable Gomme Arabique, tombée des arbres en temps de pluye, qui eſtant ramaſſée, eſt miſe dans des eſcaphas, laquelle eſt apportée à Marſeille, où il s'en rencontre des maſſes ſeules, qui péſent quelquefois plus de cinq cens: ce qui ne provient, que d'avoir eſté enfermée & preſſée dans les Bâtimens qui l'apportent.

On la choiſira ſéche, nette, claire & tranſparente, la plus chargée de blanche qu'il ſera poſſible.

Cette Gomme eſt fort en uſage à Lyon chez les Teinturiers en ſoye.

CHAPITRE VIII.

De la Gomme vermiculée.

LA Gomme vermiculée eſt de la Gomme Arabique ou du Senega, qui en tombant de l'arbre ſe tortille & reſte en figure d'un vermiſſeau, d'où eſt venu ſon nom.

On la choiſira blanche, claire & tranſparente, en petits vermiſſeaux, ſéche & veritable Arabique, principalement pour la Theriaque, qui eſt ſon principal uſage.

Je dirai en paſſant que cette figure vermiculée n'eſt qu'une pure momerie, en ce qu'eſtant de la couleur cy-deſſus, elle pourra eſtre emploïée par tout, où elle ſera requiſe.

CHAPITRE IX.

De la Gomme d'Angleterre.

LA Gomme d'Angleterre eſt la Gomme blanche d'Arabie ou du Senega, fonduë dans un peu d'eau, & reduite en maniére de pâte, aprés l'avoir étenduë ſur une pierre graiſſée d'un peu d'huile, de l'épaiſſeur que l'on voudra; & aprés l'avoir laiſſé un peu deſſécher, c'eſt à dire, d'une conſiſtance approchante de la colle de Flandres, alors on la coupera de telle figure que l'on ſouhaitera, & eſtant coupée, on la laiſſera ſécher.

Gomme à friſer.

Cette Gomme ſert à friſer les cheveux, c'eſt pourquoi on l'appelle Gomme à friſer & d'Angleterre, parce que ce ſont les Anglois qui ont fait la premiere.

CHAPITRE X.

De la Gomme du Senega.

LA Gomme du Senega, que nous appellons vulgairement Gomme Arabique, & qui ſe vend aujourd'hui dans nos Boutiques, eſt une Gomme qui découle du tronc & des groſſes branches de pluſieurs arbres, garnies d'épines & de feuilles fort petites & toûjours vertes, & de fleurs blanches d'où ſortent des fruits ronds & jaunes ſemblables à nos figues, ces arbres croiſſent en quantité dans pluſieurs endroits de l'Afrique, mais principalement du côté de la Guinée & du Breſil, d'où cette Gomme nous eſt apportée au Senega par les Négres ou les Blancs qui viennent des montagnes, & qui l'apportent ſur leurs dos ou ſur leurs Chameaux dans des paniers faits de feuilles de Palmier, ou dans des cuirs de bœuf à ceux qui ſont établis au Senega de la part de Meſſieurs de la Compagnie des Indes Occidentales de France, qui l'envoyent en vracq dans pluſieurs de nos ports, comme Nantes, Roüen, & autres endroits d'où nous la tirons.

On choiſira cette Gomme en ſorte, c'eſt-à-dire, qu'elle n'ait point eſté tryée: la plus ſéche & blanche qu'il ſera poſſible.

Cette marchandiſe a tous ſes uſages ſi connus, qu'il eſt inutile d'en parler.

Le ſujet pour lequel il ne s'en trouve plus guéres de blanche dans celle qu'on nous apporte, c'eſt que les Sauvages la gardent pour la manger.

DESCRIPTION DE L'ETABLISSEMENT que Meſſieurs de la Compagnie de France ont au Senega, qui m'a été donnée par Monſieur Chambonneau, Gouverneur pour ladite Compagnie au Senega, au ſujet de la Gomme qu'on nous en apporte.

LE Senega eſt l'habitation de la Compagnie Roïale d'Afrique, diſtant du Cap-Vert de trente lieuës: la riviere ſe nomme *Niger*; trois lieuës dans ſon embouchure eſt la Forteresſe de l'Iſle S. Loüis, Magazin general de la Compagnie, où elle traitte, & d'où elle envoie des barques ſur ledit Niger juſqu'à trois cens lieuës L'on pourroit monter plus haut ſans un rocher qui borne & traverſe toute la riviere: & fait un ſceau d'eau que les François n'ont connu qu'en 1686. que Monſieur Chambonneau en fit la découverte en perſonne. Il commença en ladite année à partir au commencement de Juillet, que les eaux commencent à groſſir, & la riviere bien navigable, traverſa le Roïaume de Bracque, autrement appellé Hoüalle, où il viſita le Deſert, qui eſt une grande place deſerte & inculte, qui eſt à trente lieuës de l'habitation, où ſe fait la Traitte des Gommes avec les Maures de la Côte de Barbarie, où elle eſt apportée ſur des chameaux ou ſur des bœufs porteurs. De là le ſieur Chambonneau traverſa ce Roïaume de Bracque, qui eſt à quarante lieuës de l'habitation, & finit au Village d'Angane. Il entra au Roïaume de Foudre, dont le Roi ſe nomme Sirati: ce Roïaume eſt ſi long,

qu'il contient bien deux cens lieuës, & jamais n'a eſté paſſé que par ledit Chambonneau, qui l'a paſſé malgré ce Roi en 1690. où il entra malgré les peurs, les maux, & la défenſe des vivres qu'il fit à tous les Négres qui étoient à le monter; traverſa ſon païs, & entra dans le Roïaume de Galand, dont le Roi s'appelle Toucamache qui le reçut bien; ce qui a fait qu'il lui a envoïé des barques, & que le commerce eſt établi dans ſon païs.

Le Roïaume de Bracque donne les cuirs, & la Gomme qui vient de Barbarie, & qui eſt apportée par les Maures; mais donne peu de morfil ou d'ivoire, & d'eſclaves. Celui de Foudre donne auſſi des Cuirs & de la Gomme, beaucoup d'ivoire & de tabac, paines ou ouvrages de cotton; mais Meſſieurs de la Compagnie ne traittent pas.

Le Roïaume de Galand où eſt le Sceau du rocher, & voiſin du Roïaume de Tombut, traitte quantité d'eſclaves, d'ivoire & d'or en Aurillet, c'eſt-à-dire ouvragé, qui eſt tout ce que Meſſieurs de la Compagnie de France tirent du Senega.

De Coré ou Cap-Vert, où la Compagnie a une Forteresſe, elle tire les mêmes choſes, excepté la Gomme; mais auſſi elle a de plus la Cire, qui eſt ordinairement remplie de terre qui y eſt miſe par les Négres: c'eſt pourquoi elle eſt fonduë dans l'habitation avant que de l'apporter en France.

CHAPITRE XI.

De la Gomme de Païs.

LA Gomme de Païs eſt celle que nos païſans nous apportent à Paris, qu'ils recueillent ſur pluſieurs Arbres fruitiers, comme Pruniers, Cerifiers, & autres.

On la choiſira bien ſeche, étant fort ſujette à eſtre apportée mollaſſe, & le plus ſouvent toute en maſſe; & la plus de blanche qu'il ſera poſſible.

Son uſage eſt pour les Chapeliers, & autres.

CHAPITRE XII.

De la Gomme Adragan.

LA Gomme Tragagant, que nous appellons ordinairement Adragan, eſt une gomme blanche tortillée, & faite en maniere de petits vers.

L'arbriſſeau qui la rapporte eſt petit, épineux, garni de feüilles fort petites, d'un vert blanchâtre, que les Marſeillois appellent *Barbe de Renard*, ou *Rame de Bouc.*

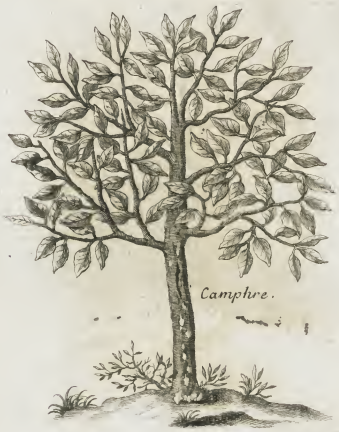
Cette Gomme découle par inciſion du tronc & des groſſes racines de ces petits arbriſſeaux qui croiſſent en quantité dans la Sirie, principalement autour d'Alep; c'eſt pour ce ſujet qu'on trouve toûjours parmi cette Gomme des noix de galle & meſme du maſtic.

On la choiſira en ſorte; c'eſt-à-dire que la plus blanche n'ait point été ôtée, en ce que le plus ſouvent on en fait de trois ſortes; ſçavoir celle qui eſt en petits brins longs, qui eſt la plus belle. La ſeconde, eſt celle qui eſt d'un blanc gris. La troiſiéme eſt rougeâtre ou noirâtre, & pleine d'ordures, à quoi elle eſt fort ſujette, & faireen ſorte de l'avoir ou de la tirer de Marſeille ou d'Angleterre: la plus blanche & la moins chargée de ſaleté & de rougeâtre qu'il ſera poſſible.

L'uſage de cette Gomme, principalement la blanche, eſt fort uſitée par quantité d'ouvriers qui s'en ſervent. A l'égard de la noire, il n'y a guére que les Peaucïers qui la mettent en uſage.

CHAPITRE XII.

Du Camphrè.



LE Camphre eſt une gomme réſine fort combuſtible, & d'une odeur pénetrante, facile à ſe diſſiper à l'air (à cauſe d'un ſouphre & d'un ſel volatil dont il eſt compoſé) qui découle du tronc & des groſſes branches de pluſieurs grands arbres ayant les feüilles ſemblables à l'eſtampe ci-deſſus, dont l'original eſt dans mes mains, qui m'a été donné par Mr de Tournefort, ces arbres croiſſent en quantité dans l'Iſle de Burneo, & autres endroits de l'Aſie, & même dans la Chine.

Les habitans des lieux où croiſſent ces arbres, inciſent les troncs, d'où il en ſort une gomme blanche, qui ſe trouve au pied de l'arbre en petits pains, & qui eſt envoyée en Hollande pour y eſtre rafinée, comme il ſe verra ci-aprés.

Camphre Brute.

Cette Gomme, comme elle vient de l'arbre, & de la maniere qu'elle vient du pays, eſt appellé *Camphre Brute*, lequel pour eſtre de la qualité requiſe, doit eſtre en morceaux friable, & eſtant égrainé qu'il ſoit comme du ſel blanc de l'odeur cy-deſſus, le plus ſec & le moins ſale qu'il ſera poſſible.

Il ſe reñcontre bien ſouvent à Roüen, & meſme à Paris, du Camphre Brute, d'où on l'envoye en Hollande pour y eſtre rafiné, à cauſe que l'on ne s'eſt jamais émancipé d'y vouloir travailler, ſoit faute de connoiſſance, ou pour ne s'en eſtre pas voulu donner la peine, quoiqu'elle ne ſoit pas grande. Je ne ſçai pas à quoy ont penſé tous nos Chimiſtes, de n'avoir jamais inſeré dans leurs Livres la maniere dont on rafine le Camphre; apparamment qu'ils n'en ont rien ſçu, ou qu'ils ne l'ont pas voulu dire: mais je ne puis m'empêcher de croire que s'ils en avoient ſçu quelque choſe, ils n'auroient pas manqué d'en faire part au public,

& ne luy auroient point fait connoiſtre qu'il découle de l'arbre tel que nous le vendons ; ce qui eſt bien éloigné de la raiſon, puiſque le Camphre brute tel qu'il ſort de l'arbre, eſt par morceaux de differentes groſſeurs, tout à fait ſemblables à du ſel blanc, bien vilain : & celuy que nous vendons eſt en pains faits en couvercles de pot, blanc, clair & tranſparent ; ce qui fait aſſez connoître qu'il a eſté travaillé, & qu'il n'eſt pas tel qu'il ſort de l'arbre. Et de plus, c'eſt que j'en ai de Brute, & d'autre que j'ai rafiné, & même je ſuis preſt de faire voir la verité de la choſe à ceux qui le voudront ſçavoir ; & afin que l'on ſoit certain de ce que je dis, j'ai bien voulu donner icy au public la maniere de le rafiner, qui ne m'a jamais eſté dite de perſonne, mais que j'ai trouvée en travaillant.

On rafine ou purifie le Camphre Brute en le mettant dans des matras, ou autres vaiſſeaux ſublimatoires, aprés l'avoir concaſſé, & aprés avoir rempli la moitié du vaiſſeau de cette poudre, on bouchera legerement le vaiſſeau : on le mettra enſuite ſur un petit feu, d'abord le plus ſubtil du Camphre s'élevera & s'attachera au haut du vaiſſeau ; & lors que toute la ſublimation en ſera faite, on le trouvera beau, blanc, tranſparent, & épais ſuivant la quantité du Camphre Brute que l'on aura employé. Aprés la ſublimation on trouvera au fond du vaiſſeau une teſte morte & de nulle valeur. Il ſe trouvera attaché au Camphre rafiné un Camphre extrêmement blanc & tout en petits grains, qui eſt apparemment celuy qui n'a pû prendre corps comme l'autre. Ainſi comme le Camphre Brute nous eſt aſſez commun, il ne ſera plus neceſſaire de paſſer abſolument par les mains des Holandois, auſquels l'on ne ſera plus obligé d'avoir recours, ſi nous voulons avoir de Camphre rafiné, tant pour l'uſage de la Medecine, que pour divers ouvriers qui s'en ſervent, comme pour faire des Feux d'artifices, ou autres ouvrages où il eſt requis. Je ne puis m'empêcher de dire ce qu'un de mes amis m'a aſſuré touchant la purification du Camphre ; que les Holandois en leur donnant vingt cinq francs, ils vous donnent cent livres de Camphre rafiné pour cent livres de Brute que l'on leur a donné Pour mon particulier, j'avouë que je ne ſçai pas comme ils peuvent faire, & quelque diligence que j'aye faite, je ne l'ai pû ſçavoir.

Quoy qu'il en ſoit, je dirai que l'on doit choiſir le Camphre le plus blanc, le plus clair, le moins taché & brilé que faire ſe pourra ; quoi que quand c'eſt pour l'emploi, les petits morceaux ſoient auſſi beaux & bons que les gros : & on ſera deſabuſé de croire ce que marque l'Autheur du Dictionnaire Pharmaceutique, qui dit que l'on falſifie le Camphre à cauſe de ſa rareté & de ſa cherté. Je voudrois bien luy demander quelles drogues l'on pourroit ajoûter dans une marchandiſe auſſi pure que le Camphre ; il faut laiſſer aller cette erreur avec les autres : elle n'eſt pas ſeule, puiſque preſque tous les articles de ſon Livre, c'eſt-à dire ceux qui traitent des Drogues, ſont fauſſes. On doit eſtre encore deſabuſé de croire, comme il le dit, que le Camphre acquiert ſa blancheur aprés avoir eſté cuit, & dépuré par le moyen de la chaleur du Soleil ou du feu. Il a raiſon de dire qu'il nous vient rarement de ce Camphre ainſi rafiné, car je crois que ny luy ny teſte d'homme n'a jamais eu du Camphre cuit au feu ou au Soleil ; non plus que quand il dit que l'on connoiſt le Camphre en le mettant dans un pain chaud au ſortir du four ; que s'il rôtit, c'eſt une marque qu'il eſt falſifié ; mais s'il fond c'eſt qu'il eſt bon. A l'égard de la derniere épreuve, elle eſt veritable, car plus il eſt rafiné, plus il ſe liquifie : & quand même il ne ſe diſſoudroit pas tout-à-fait, cela ne proviendroit pas d'avoir eſté falſifié comme il le marque, mais de n'avoir pas eſté aſſez rafiné. A l'égard des vertus du Camphre, je n'en dirai rien, cet Autheur en ayant aſſez traité ; à quoy je ne puis contredire, n'en-

Huile de Camphre. Il eſt fort eſtimé pour la guériſon des Fiévres, pendu au col dans de l'Eſcarlate.

trant point dans le détail de vouloir trouver à redire à ce que je ne connois point, laiſſant cela aux Medecins, pour dire que nous tirons du Camphre par le moyen de l'eſprit de Nitre, une huile de couleur d'ambre, qui ſert pour la carie des os. Monſieur Lemery en traite fort bien, & l'on pourra y avoir recours.

CHAPITRE XIV.

Du Benjoin.

LE Benjoin eſt une gomme qui découle du tronc & des groſſes branches d'un grand arbre, par le moyen des inciſions que l'on luy fait, qui a ſes feüilles de la figure cy-deſſus, & qui croiſt en quantité dans la Cochinchine, principalement dans les foreſts du Royaume de Lao & de Siam; c'eſt pourquoy les Gens de la ſuite des Ambaſſadeurs de Siam en apporterent une groſſe quantité à Paris, où il fut vendu à bon marché.

Benjoin en larmes.

On choiſira le Benjoin en larmes, d'un jaune doré, au deſſus blanc, en dedans accompagné de petites veines claires, blanches & rouges, friable, ſans aucun goût, mais d'une odeur douce, ſuave, & fort aromatique.

Cette deſcription de Benjoin ne manquera pas de ſurprendre ceux qui n'auront jamais vû de Benjoin de la maniere dont il découle de l'arbre, & attaché à ſon écorce, ne voyant à Paris qu'une quantité de differentes ſortes de Benjoin, dont le premier eſt celui que nous appellons *Benjoin en larmes*, quoiqu'en maſſe, qui eſt ordinairement clair & tranſparent, d'une couleur rougeâtre, mélangé de larmes blanches, comme des amandes caſſées; c'eſt pourquoy il eſt appellé Benjoin amygdaloïde, qui veut autant dire que Benjoin amandé; & qu'il ſoit du goût & de l'odeur de celui cy devant, le moins rempli d'ordures qu'il ſera poſſible.

Benjoin en ſorte.

Le ſecond que nous appellons *Benjoin en ſorte*, doit eſtre, pour eſtre de la bonne qualité, bien net, d'une bonne odeur, le plus chargé de larmes blanches,

ches, le plus réſineux & le moins chargé de pouſſiere qu'il ſera poſſible ; il faut rejetter entierement celui qui eſt noir, terreux & de nulle odeur, & que ce ne ſoit du Benjoin artificiel, c'eſt-à-dire pluſieurs Gommes fonduës enſemble.

A l'égard de la couleur, elle eſt fort triviale, s'en trouvant de gris & de noirâtre, ce qui ne fait en rien, pourvû qu'il ſoit de la qualité cy-deſſus.

Cette Drogue a pluſieurs noms, comme *Aſſa-doux*, *Ben de Judée*, *Benjoin de Boninas*, en ce que quelques-uns veulent qu'il découle des jeunes arbres.

On tire du Benjoin, par le moyen du feu & d'un cornet de papier, des fleurs blanches d'une tres-agreable odeur, & fort propres pour les Aſmatiques. Ces fleurs doivent eſtre nouvelles faites, bien blanches & legeres, & d'une tres-ageable odeur ; & de ce qui reſtera dans le pot, on en peut tirer une Huile, qui eſt un tres-bon Baume pour les playes. Fleur de Benjoin. Huile de Benjoin.

CHAPITRE XVI.

Du Storax Rouge.

Arbre du Storax rampant le long d'une Muraille.

LE Storax Rouge, ou encens des Juifs, dont nous nous ſervons fort communément, eſt une réſine qui découle du tronc & des groſſes branches d'un arbre de moyenne hauteur, dont les feuilles ſont ſemblables à celles du Coignier, à la reſerve qu'elles ſont plus petites, & ſes fruits de la groſſeur d'une Aveline, dans leſquelles eſt renfermé une amande blanche & huileuſe d'une odeur tout-à-fait ſemblable à celle du Storax. Et comme il ſe rencontre du Storax dans ces coques caſſées qui s'y eſt mis par hazard, c'eſt ce qui a fait croire à pluſieurs que le Storax ſortoit de ces coques.

Cette Gomme nous eſt apportée par Marſeille de pluſieurs endroits de la Syrie & du Levant, où ces arbres croiſſent en quantité.

On le choiſira en maſſe d'une couleur rougeâtre, mollaſſe & gras, d'une agreable odeur, & rejetter celui qui eſt ſec, rempli de ſarilles ou ordures, & qui a l'odeur du Storax liquide à quoi il eſt fort ſujet, auſſi-bien que le Storax en pain, en boule, ou en marons, en ce que ce n'eſt qu'une compoſition de Storax liquide, & de ſarilles du veritable Storax ; avec quantité d'autres Drogues de peu de valeur, auſſi-bien que celui qui eſt en pouſſiere, n'étant que de la ſcieure du bois. Storax en Pains.

Le Storax eſt fort en uſage dans la Medecine, mais principalement chez les Parfumeurs, & autres perſonnes qui s'en ſervent au lieu d'encens.

On tire du Storax une réſine, ainſi que l'enſeigne la Pharmacopée de Monſieur Charas à la page 297. qui a de tres-belles qualitez, où on pourra avoir recours.

CHAPITRE XVI.

Du Storax Calamite.

LE Storax Calamite ou en larmes, que nous tirons de Marſeille ou d'Hollande, eſt une maſſe rougeâtre remplie de larmes blanches, & quelquefois auſſi ſéparées; c'eſt-à-dire qu'il eſt tout par larmes blanches en dedans, & rougeâtre au deſſus, d'une conſiſtance moyenne, d'une odeur douce & ſuave, approchant de celle du Baume noir du Perou.

On le choiſira en belles larmes ſéparées, de la couleur & de l'odeur cy-deſſus, le plus ſec, le moins adherant aux doigts, & le moins amer qu'il ſera poſſible.

Cette Drogue eſt fort peu en uſage, en ce que la plûpart ſe ſervent en ſon lieu & place du Storax ordinaire, tant à cauſe de ſa cherté, que parce qu'ils veulent qu'il ait autant de vertu; ce que je ne veux deſapprouver: mais je dirai ſeulement, que pour ne point engager ſa conſcience, on ne doit emploïer l'un pour l'autre; & de plus, c'eſt que les Drogues dont il eſt compoſé, ont du moins autant de vertu que le veritable Storax.

On n'aura pas manqué d'eſtre ſurpris, quand j'ai dit que le Storax en larmes eſtoit compoſé de pluſieurs ingrediens, en ce que la plûpart croient qu'il eſt naturel, quoique Monſieur Charas à la page 296. de ſa Pharmacopée, dit qu'il croit que c'eſt une compoſition: ce que je n'avancerois ſur cette penſée, ſi je ne l'avois experimenté moi-même le 30. de Juillet 1692. & en avoir fait d'auſſi beau & auſſi recevable que celuy que nous tirons de Hollande & de Marſeille; & ſi je ne l'euſſe fait voir à quantité d'habiles Marchands, qui tous d'un commun accord le trouverent avoir toutes les qualitez qui ſe doivent rencontrer dans celuy des pays cy-deſſus. Et de plus, c'eſt que je ſuis preſt de le faire voir, & d'en faire devant ceux qui auront peine à le croire.

Cette compoſition eſt appellée *Storax Calamite*, en ce qu'on prétend qu'il étoit apporté autrefois de la Pamphilie dans des tuyaux de plumes, ou dans des roſeaux que les Latins appellent *Calamus*.

CHAPITRE XVII.

Du Storax liquide.

LE Storax liquide eſt compoſé de quatre ingrediens fondus enſemble, qui ſont le Storax, le Galipot, l'Huile & le Vin, battus avec de l'eau pour les reduire en conſiſtance d'onguent, d'une couleur griſe, pareille à celle de la terre à Potier.

On choiſira le Storax liquide d'un gris de ſouris, d'une odeur de Storax, d'une bonne conſiſtance, le moins rempli d'ordures & d'humiditez qu'il ſera poſſible, & veritable Hollande.

Son usage est pour la Medecine, mais principalement pour en faire un onguent qui porte son nom, comme en estant la baze, & fort usité dans les Hôpitaux, sur tout à l'Hôtel-Dieu de Paris, & duquel ils se servent avec un heureux succés pour guérir le Scorbut, les plaies, & la gangrene.

Il entre aussi dans plusieurs compositions Galeniques, & est quelquefois employé par les Parfumeurs & autres personnes, pour faire des pots pourris, mais beaucoup chez les faiseurs de Storax en boule & en masse.

Le Storax liquide se conserve long temps à la cave, pourvû que l'on ait soin d'y mettre de l'eau dessus de temps en temps.

CHAPITRE XVIII.

Des Pastilles.

LEs Pastilles à brûler sont une composition de Benjoin & de Storax fonduë ensemble sur un petit feu, & le plus promptement qu'il est possible. On en forme des Tablettes de telle figure que l'on souhaite. Ces Pastilles, quoy que peu composées, ne laissent pas d'estre tres-bonnes, sur tout quand elles ont esté faites avec de bonne matiere. Quelques-uns y ajoûtent du Musc, de la Civette, & de l'Ambre. Enfin l'on fait les Pastilles plus ou moins bonnes, suivant les differens aromats que l'on y emploie : & d'autres, qui au contraire pour en faire de communes, n'emploient que des gueuseries, comme du Storax liquide, du Bois de rose, du Labdanum ; Et pour les rendre noires, & leur faire tenir le feu, ils employent le charbon de quelque bois leger. On peut donner à ces Pastilles, comme au Galipot, le nom d'*Encens de Village*.

Monsieur Charas dans sa Chimie, à la page 1057. décrit de trois sortes de Pastilles, qui ne different que suivant les Drogues dont elles sont composées. Et comme elles seroient trop longues à rapporter toutes icy, ceux qui en desireront faire, auront recours à son Livre. Ils ont pour Titre, *Trochisci odorati, vel Avicula Cypreæ.* Oyselets de Cypre.

Ces Pastilles, ou Trochisques sont appellées *Oyselets de Cypre*.

CHAPITRE XIX.

Du Lait Virginal.

OUtre le Lait Virginal que l'on fait avec la Litarge, on en peut faire un en dissolvant du Benjoin & du Storax dans de l'Esprit de vin, qui est celuy dont se servent les Chirurgiens & Barbiers, à cause de son agreable odeur. Cette teinture de Benjoin & de Storax est appellée *Lait Virginal*, à cause que quand on en jette tant soit peu dans de l'eau, il la fait devenir blanche comme du petit lait. Teinture de Benjoin.

Ceux qui veulent faire un Lait Virginal plus fin, se servent du Baume en coque, & de Storax en larmes, & même y adjoûtent du Musc, de la Civette, & de l'Ambre. Il y en a aussi qui ne souciant pas de l'odeur, y font entrer de la Myrrhe, à cause, disent-ils, qu'elle est bonne pour ôter les taches de rousseurs.

Ce Lait doit estre d'un tres-beau, rouge, clair, & fort odorant, sentant le moins l'Esprit de vin qu'il sera possible.

CHAPITRE XX.

De la Myrrhe Abyſſine.

LA Myrrhe eſt une réſine qui découle du tronc d'un petit arbriſſeau fort épineux, par le moyen des inciſions que l'on lui fait, en larmes claires & tranſparentes, d'une couleur blanche, qui en vieilliſſant devient d'un rouge foncé.

Ces petits arbres, dont les feuilles approchent de celles de l'ormeau, croiſſent en quantité dans l'Arabie heureuſe, en Egypte, Affrique, principalement chez les Troglodites, d'où eſt venu ſon ſurnom, auſſi-bien que celui *d'Abyſſine*, à cauſe qu'il s'en recueille beaucoup dans le Royaume des Abiſſins, ou Empire du Preſte-Jean.

On choiſira la Myrrhe en belles larmes, d'un jaune doré, claire & traſparente, friable, legere, d'un goût amer, d'une odeur forte, & aſſez deſagreable; ainſi choiſie c'eſt la veritable Myrrhe ou Stacté en larmes.

Stacté en larmes.

On doit eſtre deſabuſé de croire, comme le marque un Autheur nouveau, quand il dit, qu'il avouë bien que toute la Myrrhe que les Epiciers vendent, n'eſt pas de la qualité requiſe. Il n'y a donc jamais eu de bonne Myrrhe, puiſque de tout temps ç'a eſté les Epiciers qui l'ont venduë; car le peu qu'en vendent les Apotiquaires, ne merite pas la peine d'en parler. De plus, c'eſt que toute celle que les Apotiquaires vendent, auſſi-bien que generalement toutes autres Drogues, dont ils font leurs compoſitions, ils les achetent des Epiciers, ainſi que tout chacun le ſçait, & ce que je n'aurois pas grande peine à prouver.

Mais comme il ſe rencontre peu de cette Myrrhe, on ſe contentera de celle qui eſt en petites maſſes, ou groſſes larmes rouges, claires, & tranſparentes; qu'eſtant rompuës, il s'y trouve dedans de petites marques blanches, comme des coups d'ongle d'où lui eſt venu le ſurnom de Myrrhe onglée, & une maniere de

Myrrhe onglée.

liqueur onctueuſe, qui eſt le veritable Stacté tant vanté des Anciens, & qui de cette ſorte pourra eſtre employée ſans contredit dans les compoſitions les plus exquiſes, eſtant doué de toutes les bonnes qualitez que tous les Autheurs luy ont demandées.

Il eſt à remarquer que la Myrrhe nous eſt apportée par Marſeille en ſorte, dans des balles de cuirs de quatre à cinq cens livres, telle qu'elle vient des pays cy-deſſus, dans leſquelles il ſe rencontre quantité d'ordures d'écorces d'arbres, & autres corps étrangers, à quoi elle eſt fort ſujette, auſſi-bien que d'avoir eſté tryée, principalement quand elle a paſſé par les mains de certaines perſonnes accoûtumées à tryer la marchandiſe; & c'eſt apparemment ce qui a fait dire à noſtre Autheur, qu'il ne ſe trouvoit point de belle Myrrhe chez les Epiciers, ce qu'il n'auroit pas dit, s'il avoit connu un nombre d'honneſtes Marchands, qui la vendent telle qu'elle vient du païs, & qui n'a jamais eſté tryée.

La Myrrhe eſt fort en uſage dans la Medecine, en ce qu'elle eſt propre pour la guériſon des playes, & c'eſt une des principales Drogues dont on ſe ſert pour embaumer les corps morts des grands Seigneurs.

On tire, par le moyen des œufs durs, dont on a ôté le jaune, ainſi que l'on pourra voir dans la Chimie de Mr Lemery, une liqueur onctueuſe, qui eſt appellée *Huile de Myrrhe* par défaillance, qui eſt eſtimée propre pour ôter les taches de rouſſeur du viſage: & par la cornuë l'on en tire un eſprit & une huile puante; & par le moyen de l'eſprit de vin & autres liqueurs, une teinture doüée d'une grande proprieté, ainſi que l'enſeigne le même Auteur à la page 737. & Mr Charas à la page 711. & 761. où le Lecteur aura recours.

Huile de Myrrhe par deffaillance.

Eſprit, Huile & Teinture de Myrrhe.

CHAPITRE XXI.

Du Stacté, ou Stacten.

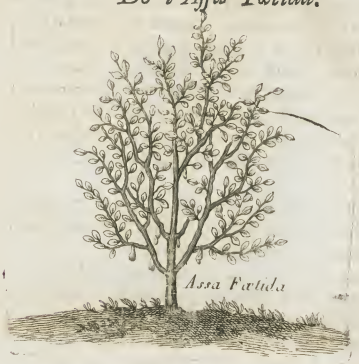
LE Stacté, ou Myrrhe liquide, eſt ce qui fut preſenté à Nôtre-Seigneur par les Mages, & que les Anciens appelloient *Stacten*, ou *Myrra Stacte, vel electa*, dont l'odeur eſtoit fort agreable, comme il eſt marqué dans la troiſiéme Leçon de l'Office de la Vierge, où il eſt dit en termes exprés: *Quaſi myrrha electa dedi ſuavitatem odoris*, eſtoit la liqueur graſſe & onctueuſe qui ſe rencontre dans la Myrrhe nouvellement tombée de l'arbre; comme auſſi celle qui tomboit des jeunes arbres ſans aucune inciſion. Mais comme à preſent cette précieuſe Marchandiſe nous eſt tout-à fait inconnuë, pluſieurs perſonnes ſe ſont inventées d'en faire d'artificielle, en faiſant diſſoudre de la Myrrhe dans de l'huile, & lui ont donné le nom de *Stacte unguentaire*, ou en onguent: d'autres en font épaiſſir, qu'ils appellent *Stacte artificiel.*

Stacte unguentaire ou en onguent, ou Stacté artificiel.

On ſe ſert auſſi quelque peu de l'écorce & du bois de l'Arbre qui porte la Myrrhe: mais je n'ai pû ſçavoir à quoi ils étoient propres.

CHAPITRE XXII.

De l'Aſſa Fœtida.



L'*Aſſa Fœtida* eſt une Gomme, qui découle pendant les chaleurs, du tronc d'un petit arbriſſeau, qui a ſes feuilles ſemblables à celles de la Ruë, qui croît en quantité dans les Indes, principalement autour de la Ville d'Utard, où il appellé *Hingt*. Il en vient auſſi de Perſe, & même de la Medie, de l'Aſſyrie, & Libie. Il y a quelques Auteurs qui diſent que l'*Aſſa fœtida* qui vient de Perſe, découle du tronc d'un arbriſſeau, dont les feuilles reſſemblent à celles de la Rave.

Les habitans des lieux inciſent ces arbres juſques dans leurs racines, d'où il ſort une Gomme blanche tirant ſur le rouge, d'une odeur tres-puante; c'eſt pourquoi les Allemans l'ont appellé *Stercus Diaboli*.

On choiſira l'*Aſſa fœtida* en maſſe, rempli de larmes blanches, ſec, qui étant frais coupé, ſoit d'un blanc jaunâtre, qui peu de temps aprés ſe change en beau rouge, tirant ſur le violet, & que ſon odeur ſoit neanmoins ſupportable, & rejetter un nombre d'*Aſſa fœtida*, qui eſt gras, ſalle, rempli de terre, & du jonc dans quoi il eſt venu: comme auſſi celui qui eſt noir, d'une odeur ſi deſagreable, qu'il eſt impoſſible de le pouvoir ſupporter, & prendre garde que c'en ſoit de veritable, & non d'autres Drogues que l'on ſuppoſe aſſez ſouvent à ſa place; comme il arriva au mois de Juin 1692. que deux Particuliers m'acheterent deux piéces de Gallipot madré, ou encens commun, d'environ cinq à ſix cens livres piéce, qui les vendirent dans Paris pendant ce mois à quantité d'Epiciers, Apotiquaires, Maréchaux & autres, ſur le pied de trente à quarante ſols la livre, de vingt livres le cent que je leur avois vendu.

L'*Aſſa fœtida* eſt quelque peu uſité en Medecine, mais beaucoup par les Maréchaux.

On donne plusieurs autres noms à l'*Assa fœtida*, comme celuy de *Suc Syriniac*, *Liqueur de Syrie*, *Suc de Medie*, ou *Merde du Diable*. Differens noms de l'Assa fœtida.

La plus grande partie de l'*Assa fœtida*, que nous avons en France, vient de Londres, où il est apporté dans de grandes quantines de terre, de la mesme maniere & grandeur de celles que nous voyons encore à Paris, dans quoi on nous apportoit autrefois de l'huile de Therebentine de Provence. Et il se trouve quelquefois à Londres une si grande quantité d'*Assa fœtida*, aussi-bien que d'autres marchandises, que l'on voit des Magasins d'une prodigieuse hauteur & longueur tout remplis de marchandises.

Les Anglois ne nous envoient jamais l'*Assa fœtida* dans ces sortes de pots, les mettant dans des tonneaux de differens poids, & reliez de cerceaux de fer, ainsi que nous en voyons assez souvent à Paris, qui est le contraire de celui qui vient par la voie de Marseille, qui est dans des paniers faits de feuilles de Palmier.

A l'égard de l'*Assa fœtida* en larmes, le peu d'usage qui s'en fait, ne merite pas la peine d'en parler; car c'est un abus tellement établi par les Maréchaux, qui sont presque les seuls qui consument l'*Assa fœtida*, que quand on leur donneroit l'*Assa fœtida* en larmes, à moitié moins que celui en masse, ils n'en voudroient pas, disant pour leurs raisons, qu'ils n'ont pas accoûtumé d'en employer de cette sorte. Pour ce qui est de l'usage de la Medecine, je conseille à ceux qui en auront besoin, de préferer celui en larmes à celui qui est en masse, comme estant le plus pur & le plus beau.

CHAPITRE XXIII.

Du Galbanum.

LE Galbanum est une Gomme qui découle de la racine d'une plante, que les Simplistes appellent *Ferula Galbanifera*, dont les feuilles sont de la figure cy dessus, tirée sur l'original que j'ai entre les mains, qui m'a esté donné

par Monſieur de Tournefort. Au haut de la tige naiſſent des ſemences plattes, de la grandeur & groſſeur de nos Lentilles, comme il ſe peut voir dans le Galbanum commun, où il ne s'en rencontre que trop. Cette plante croiſt en quantité dans la Syrie, l'Arabie Heureuſe, & aux grandes Indes.

On nous apporte de Marſeille deux ſortes de Galbanum, ſçavoir celui en larmes, & celui en maſſe. Le premier ſera choiſi en belles larmes, jaunâtres en dedans, d'un jaune doré au deſſus, d'un goût amer, & d'une odeur forte. Le ſecond, qui eſt en maſſe, ſera choiſi ſec, bien net, le plus chargé de larmes blanches, & le moins puant qu'il ſera poſſible.

Il eſt beaucoup uſité dans la Medecine, principalement chez les Apotiquaires, en ce qu'il entre dans beaucoup d'emplâtres.

CHAPITRE XXIV.

Du Sagapenum.

LE *Sagapenum*, ou *Serapinum*, ainſi appellé à cauſe que ſon odeur approche de celle du Pin, & de nous *Gomme Seraphin*, découle du tronc d'une plante dont les feuilles ſont fort petites, & les ſemences approchantes de celles du Galbanum, à la reſerve qu'elles ſont plus petites, qui croiſt en quantité dans la Perſe, d'où il nous eſt apporté.

On choiſira le *Sagapenum* en belles larmes, claires & tranſparentes, d'une odeur forte, & approchante de celle du Pin, le plus blanc, & le moins rempli d'ordures qu'il ſe pourra.

Il eſt auſſi fort uſité chez les Apotiquaires, entrant dans pluſieurs compoſitions Galleniques.

Monſieur Charas dans ſon Livre de la Theriaque, & ce qu'il m'a confirmé lui-meſme, dit avoir vû en 1650. à la Foire de Beaucaire, une Caiſſette de *Sagapenum*, dont la blancheur tant dedans que dehors, égaloit celle du lait; & avouë

avouë qu'il ne l'auroit jamais reconnu, ſi ce n'avoit eſté ſon odeur forte & pénetrante.

Monſieur Wormes Medecin Danois, dit dans ſon Livre, qu'il eſt admirable pour l'epilepſie & la paralyſie. Pour moi, je ſçai par experience qu'il eſt excellent pour les Aſmatiques, pris de la groſſeur d'un pois dans une ceriſe confite en guiſe de noyau, le ſoir en ſe couchant, & le matin en ſe levant.

CHAPITRE XXV.

De l'Opopanax.

L'Opopanax, que nous appellons fort communément *Opoponax*, eſt une Gomme qui découle, ſelon quelques Autheurs, d'une plante ferulacée, nommée *Panaces Heracleum*, qui croiſt en quantité dans la Béotie, la Phocide d'Achaïe, & en Macedoine, ayant ſes feuilles âpres, & preſque ſemblables à celles du Figuier, qui ſont mi-parties en cinq. Sa tige eſt fort haute & aſſez cottonnée, produiſant à la cime un grand mouchet avec des fleurs jaunes, & aprés elles une graine brûlante à la langue, mais d'une grande odeur. Ses racines ſont blanches, un peu ameres, & couvertes d'une écorce aſſez épaiſſe. De l'inciſion de cette plante découle l'Opopanax liquide, & blanc au commencement: mais qui ſe deſſéche enſuite, & devient peu à peu de couleur dorée dans ſa ſuperficie.

On nous apporte de Marſeille trois ſortes d'Opopanax; ſçavoir celui en larmes, en maſſe contrefait, ou applati.

Opopanax en larmes. Le premier doit eſtre choiſi en belles larmes blanches en dedans, & d'un blanc doré au deſſus, d'une odeur forte, d'un goût amer & deſagreable, le plus ſec & le moins rempli de menu qu'il ſera poſſible, y eſtant fort ſujet.

Opopanax en maſſe. Le ſecond qui eſt en maſſe, ſera le plus chargé de larmes, & le plus approchant de la couleur & de l'odeur de celuy en larmes qu'il ſera poſſible.

Opopanax applati, ou de la Compagnie.

Pour l'applati, que l'on appelle Opoponax de la Compagnie, & que pluſieurs canailles vendent pour celui en larmes, quoique facile à connoiſtre, en ce que le veritable eſt en petites larmes rondes, & que l'autre eſt plat, de la largeur & groſſeur du pouce; ce que je puis aſſurer pour en avoir fait moi-même que j'ai encore. Ainſi on le rejettera entierement, n'eſtant que l'Opoponax mélangé avec une Gomme de fort bas prix, dont je tais le nom.

L'Opopanax eſt d'une ſi forte odeur, qu'en en ayant reçû une Caiſſe de Marſeille au mois d'Aouſt 1691. & l'ayant ouverte, nous cauſa un ſi cruel mal de teſte à dix que nous eſtions, qu'il nous fut preſque impoſſible de pouvoir durer pendant quatre heures. Cet avis ſervira pour ceux qui le feront venir nouveau; car étant vieux, cette forte odeur, auſſi-bien que ſa blancheur naturelle, ſe perdent, & devient d'un rouge fort foncé.

Il approche des qualitez du Sagapenum, & eſt propre pour la guériſon des playes, entrant pour cet effet dans la compoſition de l'Emplâtre Divin, auſſi-bien que le Galbanum, l'Ammoniac, & le Bdelium.

CHAPITRE XXVI.

De la Gomme Ammoniac.

LA Gomme Ammoniac, eſt une Gomme qui découle en larmes blanches des branches coupées, & de la racine inciſée, d'une plante ferulacée, qui croît en quantité dans les ſables de la Lybie, principalement proche de l'endroit où eſtoit autrefois le Temple de Jupiter Amon, d'où elle a tiré ſon nom.

Cette Gomme nous eſt apportée en groſſes maſſes, dans leſquelles il ſe rencontre quantité de larmes blanches, tant deſſus que dedans, d'une aſſez agreable odeur, tirant tant ſoit peu à celle de l'Opoponax.

On choiſira cette Gomme en belles larmes, ſéches, blanches, ron-

des, d'un goût amer, & assez desagreable; & celle en masse la plus chargée de larmes, & la plus nette qu'il sera possible, en ce qu'elle est sujette à estre remplie de saleté, principalement de sa graine, qui est semblable à celle du Galbanum.

Son usage est pour plusieurs remedes Topiques, comme celle ci-devant.

Monsieur de Meuve dans son Dictionnaire Pharmaceutique, lui attribuë de grandes qualitez, où le Lecteur aura recours.

Esprit & Huile de Gomme Amoniac.

On en tire par la distillation, un Esprit & un Huile qui ont de grandes proprietez, marquées par le même Autheur.

CHAPITRE XXVII.

Du Sang-Dragon des Indes.

LE Sang-Dragon des Indes, est une Gomme qui distile du tronc du plusieurs arbres, dont les feuilles sont comme des lames d'épées, d'un demi-pied de large, & d'une couleur verte, au bas desquelles naissent des fruits ronds, de la grosseur de nos Cerises, jaunes au commencement, rouges dans le milieu, & d'un tres-beau bleu dans leur maturité: desquelles en ayant levé la premiere peau, il y paroît comme une espece de Dragon; ce qui lui a fait donner le nom de *Sang de Dragon*, assez mal-à-propos: puisque c'est une Gomme d'arbre, & non le Sang d'un Dragon, comme plusieurs le croyent encore.

Les Habitans des lieux incisent les troncs de ces Arbres, & aussi-tost il en sort une liqueur fluide & rouge comme du sang, qui se durcit aussi-tost que le Soleil se leve, & se forme en petites larmes fryables, & d'un tres-beau rouge. Lors que ce premier-ci est tombé, il en redistile un autre, qui nous étoit autrefois apporté, enveloppé dans des feuilles du même Arbre, de la figure d'un gros

œuf de pigeon : mais preſentement il nous vient enveloppé dans des mêmes feuilles, de la groſſeur & longueur du petit doigt ; & quelquefois auſſi de la groſſeur & figure de nos Sebeſtes.

On choiſira le Sang Dragon en petites larmes, claires, tranſparentes & fort fryables, & que la poudre en ſoit d'un tres beau rouge foncé. Ce premier Sang-Dragon eſt fort rare en France, ne voïant preſentement que celui en petits roſeaux, que l'on choiſira, ſec auſſi friable, & que la poudre ſoit de la couleur du premier ; & qu'en le rayant ſur le papier, ou ſur une pierre à queux mouillée, ou verre chaud, laiſſe un tres beau rouge. C'eſt pourquoi anciennement l'on s'en eſt ſervi pour peindre le verre en rouge.

Sang-Dragon en roſeaux.

Sang-Dragon en maſſe.

Il en vient auſſi en maſſe qui aproche aſſez de celui en larmes, mais le beau eſt rare.

CHAPITRE XXVIII.

De Sang-Dragon des Canaries.

LE Sang-Dragon des Canaries, eſt auſſi une Gomme qui découle du tronc & des groſſes branches de deux differens arbres, aprés avoir eſte inciſez, dont l'un a la feuille du Poirier, mais un peu plus longues, & ſes fleurs comme un ferret d'éguillette, & d'un tres beau rouge.

L'autre a ſes feuilles approchantes de celles du Cerifier, & ſes fruits jaunes par côtes, de la groſſeur d'un œuf de Poulle, dans leſquelles il ſe trouve un noyau de la figure de nos Muſcades, qui renferme une amande de la même forme & couleur.

Ces Arbres croiſſent en quantité aux Canaries, principalement dans l'Iſle du Port-Saint, auſſi bien que dans l'Iſle de S. Laurent, où ces Arbres ſont appellez *Rha*, qui veut dire Sang, & leurs fruits *Mafoutra*, ou *Voafoutra*.

Les Habitans de l'Iſle Madagaſcar tirent une Huile des amandes, dont ils ſe ſervent pour guérir la brûlure, les Ereſipelles, & autres maladies qui viennent de chaleur.

Ces Inſulaires inciſent le tronc de ces arbres, d'où il en ſort une Gomme rouge, qu'ils mettent par pellottes de differentes groſſeurs. Mais comme ce Sang-Dragon eſt fort chargé de vilainie, perſonne ne s'en veut charger, quoique d'une aſſez bonne qualité.

Quelques-uns amolliſſent ce Sang de Dragon par le moyen de l'eau chaude, & le mettent en roſeaux de la même maniere que celui qui vient des Indes.

Ces mêmes peuples liquifient cette Gomme, dans laquelle ils mettent de petits bâtons blancs & legers ; & lors qu'ils ſont aſſez chargez de Gomme, ils les retirent, & les font ſecher, pour nettoyer les dents, qu'ils appellent *Bois de la Palile*. Ces petits bâtons nous ſont ordinairement apportez par Meſſieurs de la Compagnie des Indes.

Bois de la Palile.

Il eſt encore à remarquer que ce qui a fait appeller cette Gomme *Sang-Dragon*, eſt que les Habitans des lieux appellent l'arbre qui porte cette Gomme *Draco*. Et comme elle eſt d'une couleur rouge, joint à la figure qui ſe rencontre ſous la premiere écorce du fruit, tout cela enſemble a fait appeller cette Gomme *Sang-Dragon*. Ainſi au lieu d'eſtre appellé *Sang-Dragon*, on le doit appeller *Sang de Dracon*.

CHAPITRE XXIX.

Du Sang-Dragon faux.

LEs Hollandois nous envoïent une maniere de Sang-Dragon, qui eſt en pains plats, d'un rouge extrêmement foncé, & luiſant tant en deſſus que dedans, aſſez fryable; lequel eſtant écraſé, eſt d'un aſſez beau rouge, & brûlé, a l'odeur de la Cire d'Eſpagne.

Ce Sang de Dragon n'eſt autre choſe qu'un mélange du veritable Sang de Dragon, & de deux autres Gommes donc je tais le nom. Et la choſe eſt ſi vraïe, qu'il eſt facile de le voir par la Figure quarrée qu'il a, & comme il a eſté jetté chaud ſur les nattes de Palmes. Et de plus, c'eſt que j'en ai fait moi-même que je garde.

On nous envoie encore d'Hollande une autre ſorte de Sang de Dragon, qui n'eſt autre choſe que de la Gomme Arabique, ou du Senega, avec une teinture du Breſil de Fernambourg. Ainſi on ſera averti de ne jamais emploïer de ces deux derniers Sangs de Dragon: puiſque ce n'eſt autre choſe que des Gommes, qui n'ont ni la couleur, ni l'odeur, & d'une qualité fort contraire à celles du veritable Sang de Dragon.

CHAPITRE XXX.

De la Gomme Elemy.

LA Gomme Elemy eſt une réſine blanche, tirant ſur le verdâtre, qui découle du tronc & des groſſes branches, par le moyen des inciſions que l'on fait à un arbre d'une moyenne hauteur, dont les feuilles ſont longues &

étroites, d'un vert blanc, argenté deſſus & deſſous, avec une fleur rouge qui ſort d'un petit calice de la couleur des feuilles, & des fruits de la couleur & figure de nos Olives. C'eſt ce qui a fait appeller ces arbres *Oliviers ſauvages.*

Il ſe trouve quantité de ces Arbres dans l'Ethiopie, dans l'Arabie heureuſe, d'où cette gomme nous eſt apportée en pains de deux à trois livres piece, enveloppez dans des feuilles de Cannes d'Inde. C'eſt pourquoi elle eſt appellée *Gomme Elemy en roſeaux.*

Gomme Elemy en roſeaux.

On la choiſira ſéche, neanmoins mollaſſe, d'un blanc tirant ſur le vert, d'une odeur douce & aſſez agreable, & prendre garde que ce ne ſoit du Galipot lavé dans de l'Huile d'Aſpic moïenne, comme il n'arrive que trop ſouvent. Ce qui ſe connoîtra facilement, tant par ſa grande blancheur, que par ſa mauvaiſe odeur, tirant à celle de Therebentine, & qu'elle eſt toûjours enveloppée des feuilles qui ſe trouvent dans les cerons de bois de Geroſle.

Fauſſe Gomme Elemy.

Cette réſine falſifiée eſt appellée de ceux qui la font, *Gomme Elemy de l'Amerique*, ſe ſervant de ce beau prétexte pour couvrir leur friponnerie.

La veritable Gomme Elemy que nous tirons d'Hollande, ou de Marſeille, eſt un Baume naturel pour guérir les plaies; c'eſt pourquoi elle eſt employée fort à propos dans le *Baume d'Arcæus.*

Il ſe trouve aux Iſles de l'Amerique un grand Arbre, dont le bois en eſt blanc, & qui a ſes feuilles ſemblables à celles du Laurier, à la reſerve qu'elles ſont beaucoup plus grandes. Cet Arbre eſt tellement chargé de réſine, qu'il y en a qui rendent juſqu'à cinquante livres d'une Gomme blanche, tout-à-fait ſemblable au Galipot, à la reſerve qu'elle n'eſt pas ſi puante. Et comme cette Réſine n'eſt encore que trés-peu connue des Marchands, quoi qu'elle nous ſoit commune, chacun la vend pour ce qu'il peut; les uns pour la Gomme Elemy, les autres pour la Gomme Animée, d'autres pour la Gomme Tacamaca. Mais on doit plutoſt l'appeller *Galipot de l'Amerique*, en ce que ſon odeur & ſa figure en approchent tellement, qu'on a aſſez de peine à les pouvoir diſtinguer.

Galipot de l'Amerique.

Cette Réſine vient dans des barils de differens poids, enveloppée dans de grandes feuilles, dont je n'ai pû encore ſçavoir le nom.

Nous vendons encore de deux autres ſortes de Gomme Elemy, dont l'une eſt ſi ſemblable à la poix-réſine, que ſi ce n'étoit ſon odeur ſuave & aromatique, & qu'elle eſt couverte de feuilles qui enveloppent le bois de Geroſle, il n'y a perſonne qui en pût faire la difference. L'autre ſorte de Gomme Elemy, eſt d'un gris cendré, tirant ſur le brun, & en gros morceaux ſecs & friables. Mais comme il m'a eſté impoſſible de ſçavoir ce que ce pouvoit eſtre que ces deux ſortes de Gommes Elemy; c'eſt ce qui fait que je n'en puis rien dire. Je dirai neanmoins que je croi que ce n'eſt que des Gommes Elemy ſales, & de la bonne quantité que l'on a refonduë & recuite ſur le feu. Ce que je ne voudrois pas affirmer, n'en eſtant pas certain.

Autre Gomme Elemy.

CHAPITRE XXXI.

De la Gomme Tacamacha.

LA Gomme Tacamacha eſt une réſine liquide & tranſparente, qui découle du tronc de gros & grands Arbres, qui croiſſent en quantité dans la nouvelle Eſpagne, & dans l'Iſle Madagaſcar, où ils ſont appellez *Harame*, leſquels reſſemblent aſſez à nos Peupliers.

Ces Arbres ſont garnis de feuilles vertes, aſſez approchantes de celles du Buis, aprés leſquelles naiſſent des fruits rouges de la groſſeur de nos noix vertes, dans leſquels il ſe rencontre une réſine odorante & balſamique.

Les Inſulaires inciſent le tronc de ces Arbres, dont il découle une liqueur blanche & criſtaline, d'une agreable odeur, qui ſe durcit peu aprés qu'elle eſt tombée, & dont ils ſe ſervent pour guérir les humeurs froides, pour appaiſer les maux de dents, mais principalement pour calfeutrer les barques & vaiſſeaux: & ils ſe ſervent de ſon bois pour faire des planches.

Les Habitans de l'Iſle Saint-Laurent avoient coûtume de mettre la premiere qui tomboit ſans inciſion de l'arbre, dans de petites gourdes coupées en deux, ſur laquelle ils appliquoient une grande feuille; comme une maniere de feuille de Palmier; & c'eſt celle-là que quelques Autheurs entendent quand ils demandent de la Gomme Tacamaca ſublime. Et pour qu'elle ſoit de la qualité requiſe, elle doit eſtre ſéche, rougeâtre, tranſparente, d'une odeur forte, tirant à celle de la Lavande, d'un goût tant ſoit peu amer: & c'eſt celle-là que nous appellons *Gomme Tacama ha en coque.* Gomme Tacamacha ſublime, ou en coque.

Celle qui tombe de l'Arbre par le moyen des inciſions, eſt celle qui nous eſt apportée en maſſe, & quelquefois en larmes, ſemblables en figure à l'encens des Indes, que l'on choiſira la plus garnie de larmes blanches, la plus nette, ſéche, & qui approchera le plus de l'odeur de la premiere qu'il ſera poſſible. Tacamacha en larmes & en maſſe.

CHAPITRE XXXIII.

De la Gomme Ederæ.

LA Gomme Ederæ, ou de Lierre, eſt une réſine liquide, qui ſe durcit à meſure qu'elle découle.

Cette Gomme croiſt en quantité dans les Indes, dans l'Italie, Provence, & Languedoc, ſur le grand Lierre qui rampe le long des arbres & des murailles.

Eſtant à Montpellier en 1680. me promenant dans le Jardin du Roy, j'apperçûs un Lierre qui rampoit le long d'un Laurier, qui avoit au haut de la maſtreſſe branche, un morceau de gomme de la groſſeur du poing, lequel l'ayant demandé au Fils de Monſieur Chicanneau, pour lors Chancelier dudit Jardin, il me le fit donner; & aprés l'avoir examiné, je le trouvai ſemblable à de la glu, d'une couleur rouge, d'une odeur forte, pénetrante, & aſſez deſagreable. Aprés l'avoir gardé quelque temps, il devint ſec, friable, d'une couleur tannée, telle qu'elle nous vient des Indes par la voie de Marſeille.

On la choiſira bien ſéche, tranſparente, d'une odeur balſamique, & prendre garde que ce ne ſoit de la Gomme Alouchi, que l'on ſuppoſe bien ſouvent à ſa place, principalement quand elle eſt chere.

Elle eſt eſtimée propre pour faire tomber le poil, & pour la guériſon des plaies.

CHAPITRE XXXIII.

De la Gomme Caragne.

LA Caragne ou Caregne, eſt une Gomme qui découle du tronc de pluſieurs arbres, ſemblables au Palmier, qui ſe trouvent en quantité dans la nouvelle Eſpagne.

Cette Gomme nous eſt apportée en maſſe, enveloppée de feuilles de roſeaux de l'endroit ci-deſſus ; & pour qu'elle ſoit de la qualité requiſe, elle doit eſtre mollaſſe comme un emplâtre, à demi-cuite, d'une couleur griſâtre tirant-ſur le vert, d'une odeur ſuave, & aſſez aromatique.

Quelques Autheurs marquent qu'il y a de la Caragne blanche, ce que je crois facilement, en ce qu'étant nouvellement tombée de l'arbre, elle le peut eſtre. Et ſi elle eſt de la couleur ci-deſſus, ce n'eſt qu'à cauſe de ſa vieilleſſe ; ainſi plus on la pourra trouver blanchâtre, plus elle doit eſtre eſtimée, & rejetter entierement pluſieurs Gommes dures que l'on ſuppoſe à ſa place, à cauſe de ſa cherté, quoi que de même couleur. Caragne blanche.

Cette Gomme appliquée en emplâtre ſur la teſte, eſt admirable pour en appaiſer les douleurs, auſſi-bien que ceux des jointures ; & cette Gomme a de ſi belles qualitez, que l'on dit ordinairement, que tout ce que la Tacamaca n'aura pas guéri, la Caragne le guérira.

Les Ameriquains font un Baume de cette Gomme, dont ils ſe ſervent avec un heureux ſuccés pour la guériſon des playes & des Hemoroïdes en cette maniere: Baume de l'Amerique

Ils prennent

Therebentine fine,	.	demi-once.	Baume de Copau,	
Liquidambar,	. .	3. onces.	Tacamaca,	

Caragne, Ana,	2. onces.	Encens, Sang-Dragon,	
Maſtic, Myrrhe, Aloës,		Sarcocolle, Ana,	1. gros. & demi.

Et du tout en faire ce Baume en cette façon. Il faut faire liquefier les Gommes & les Reſines ſur le feu, & aprés y incorporer les poudres.

CHAPITRE XXXIV.

Du Bdelium.

LE Bdelium eſt une Gomme, dont les Anciens ont parlé fort diverſement; les uns ayant dit qu'il découle du tronc d'un arbre épineux, dont les feuilles étoient ſemblables à celles du Cheſne, & ſon fruit comme le Figuier ſauvage, d'un aſſez bon goût: & d'autres veulent qu'il ſoit ſemblable à celui qui rapporte la Myrrhe, & que ces arbres croiſſent en quantité dans la Bactriane, l'Arabie heureuſe, & aux grandes Indes; & c'eſt apparamment ce Bdelium que l'on nous envoie aujourd'hui de Marſeille, qui n'eſt autre choſe que la Gomme Alouchi, que quelques uns veulent eſtre le veritable Bdelium. Mais je dirai ſeulement que celui qui eſt reçu dans le negoce, & de tous les habiles gens, eſt cette Gomme qui ſe rencontroit parmi la gomme du Senega, à quoi il eſt fort ſemblable, il y a dix-huit à vingt ans, & qui fut reconnu par pluſieurs Teinturiers, en ce qu'elle ne fondoit point comme l'autre: ce qui fit que pluſieurs perſonnes d'experience l'examinérent, & la reconnurent pour le veritable Bdelium. Mais depuis ce temps-là que l'on en a ſçu la valeur, il ne s'en trouve que tres-peu; car ſur une piéce de Gomme de cinq cens, il ne s'en trouvera pas quatre onces.

On choiſira le Bdelium en morceaux clairs & tranſparens, d'un gris rougeâtre au deſſus, de couleur de colle d'Angleterre en dedans, & que paſſant la langue par deſſus, ſa couleur ſe change en jaune.

On ne doit point s'attacher ni à la couleur ni à la figure de cette Drogue, en ce qu'elle eſt fort diverſe : mais ordinairement le plus beau eſt en ovalle, comme un Pendant d'oreilles.

Son principal uſage eſt pour le Mitridat, l'Emplâtre Divin, & autres compoſitions Galleniques.

CHAPITRE XXXV.

De la Sarcocole.

LA Sarcocole eſt une Gomme, qui découle d'un petit arbriſſeau épineux, qui a ſes feuilles aſſez approchantes au Sené de la Palte, d'une couleur blanche tirant ſur le jaune.

Preſque tout ce qu'il y a d'Autheurs diſent que ces arbriſſeaux croiſſent en Perſe : mais deux de mes Amis de Marſeille m'ont écrit le 25. Juillet 1692. en ces termes :

La Sarcocole eſt une Gomme qui ſe recueille dans l'Arabie deſerte : l'Arbre en eſt petit, & fort épineux.

On choiſira la Sarcocole en larmes ou égrenée, d'une couleur blanche, tirant ſur le jaune ou ſur le rouge, d'un goût comme ſucré, accompagné d'une amertume aſſez deſagreable.

Cette Drogue eſt admirable dans ſa nature, en ce qu'elle découle de l'Arbre ſans inciſion, & par inciſion en larmes de differentes couleurs & groſſeurs, y en ayant de blanches, de jaunes, & de rouges ; & lors qu'elles ſont ſéches, elles s'égrainent telles que nous la voyons, & comme elles nous viennent de Marſeille.

Il ſe trouve encore une autre ſorte de Sarcocole, qui eſt en maſſe brune, qui paroîtroit aſſez une compoſition : mais je crois que ce n'eſt autre choſe que de la Sarcocole qui a eſté marinée, ou qui a ſouffert, qu'il faut entierement rejetter, auſſi-bien que celle dont les petits grains ſont bruns, & qui eſt remplie de mille ſaletez, à quoi elle eſt extrêmement ſujette.

Cette Gomme eſt fort propre pour guerir les playes : c'eſt pourquoi les Grecs lui ont donné le nom de *Sarcocole*, qui ſignifie *Colle-Chair*.

CHAPITRE XXXVI.

De l'Euphorbe.

L'Euphorbe eſt une gomme qui découle d'entre les feuilles épaiſſes & épineuſes d'une maniere d'Arbre qui ſe trouve en quantité dans la Lybie, ſur le mont Atlas, & en Affrique.

Les Anciens ont écrit bien diverſement ſur la nature de l'Euforbe, & de la maniere dont on la recueille. Les uns diſent qu'elle découle par le moyen des inciſions que l'on fait avec de longues perches ferrées par les bouts, de peur d'en recevoir l'odeur qui eſt fort méchante; & auſſi toſt que ces feuilles ſont inciſées, il en découle un ſuc blanc comme du lait, qui eſt reçû dans des cayettes de mouton, que les Habitans des lieux y ont mis exprés; & d'autres veulent que ce ſoit le ſuc épaiſſi d'un fruit vert, de la groſſeur & figure de nos Concombres. Mais ceux qui en auront vû & manié autant que moi, verront bien que ce n'eſt point un ſuc épaiſſi mais une Gomme d'arbre. Et outre plus, je puis aſſurer en avoir une feuille, qui eſt de la longueur & groſſeur du gros doigt de la main, de figure quadrangulaire, & à chaque carré il ſe trouve quantité de petites épines fort aiguës, au fond deſquelles ſe voit l'Euphorbe, qui eſt ſortie ſans aucune inciſion, dont la Figure eſt ci-deſſus marquée A.

On choiſira l'Euphorbe en larmes nouvelles, d'un blanc doré, la moins chargée de menu, la plus ſéche & la plus nette qu'il ſera poſſible.

Il ſe rencontre dans l'Euphorbe quantité de petites graines, faites en forme de tréfle; ou, pour mieux dire, du *Fuſin* ou *Bonnet de Preſtre*, fort legere, d'une couleur de Coriandre, dans laquelle eſt contenuë un petite graine ronde comme une teſte d'épingle, que quelques-uns m'ont aſſuré eſtre la ſemence de la plante qui rapporte l'Euphorbe.

Cette Drogue eſt fort peu en uſage dans la Medecine, à cauſe de ſon exceſſive chaleur, & de ſa grande acrimonie; mais beaucoup par les Maréchaux,

eſtant fort convenable pour le farcin & la galle des Chevaux.

Les Affriquains ſe ſervent de cette Gomme pour l'interieur, mais ils la lavent auparavant dans l'eau de Pourpier, pour en diminuer la chaleur.

L'Euphorbe eſt une Gomme ſi pernicieuſe à battre, que ſi ceux qui la veulent reduire en poudre, n'y apportent tous les ſoins requis, qui ſont de la battre doucement, de frotter le haut du Mortier d'huile ou d'eau pour en arreſter le plus ſubtil, de le couvrir d'une peau faite exprés, de ſe boucher les narines de cotton, on eſt en grand danger d'éternuer & de cracher juſqu'au ſang, & d'endurer des douleurs exceſſives.

Ceux qui auront beaucoup d'Euforbe telle qu'elle vient du païs, n'auront qu'à la paſſer doucement dans un tamis couvert, en ce que cette Marchandiſe eſt ſi remplie de menu & de pouſſiere, qu'il n'eſt pas beſoin de la battre pour en avoir de la poudre.

A l'égard de l'Euphorbe vitré, dont parle M^r. de Meuve, je ne ſçai ce que c'eſt.

CHAPITRE XXXVII.

De l'Oliban, ou Encens maſle.

L'Oliban, que nous appellons ordinairement *Encens maſle*, eſt une Gomme qui découle par inciſion du tronc de pluſieurs arbriſſeaux, qui ſe trouvent en quantité dans la Terre Sainte, & dans l'Arabie Heureuſe, où ils croiſſent en grand nombre, principalement au pied du Mont-Liban, d'où eſt venu ſon nom de *Thus Libani*, qui ſignifie *Encens du Liban*, & par corruption de langue, *Oliban* & *Encens*; parce que les Anciens s'en ſervoient pour encenſer leurs Divinitez. De l'Arabie Heureuſe on le tranſporte par la Mer rouge en Egypte, il vient enſuite au Caire, du Caire en Alexandrie, où il eſt embarqué pour Marſeille.

Quelques perſonnes ont écrit, que lors que l'on a inciſé le tronc des Thuriferes, ou Arbres portant l'Encens, & qu'ils commencent à découler, il n'y a que les perſonnes d'une Famille réputée ſainte, qui ait permiſſion de le cueillir.

On le choisira en belles larmes, blanches, tirant tant soit peu sur le doré, lequel estant mâché, rende la salive blanche comme du lait, & soit d'un goût amer & fort desagreable, rejettant celui qui est rempli de poussiere & de quantité de figues ou marrons noirs, & de petites larmes jaunâtres, à quoi il est fort sujet.

Son usage est pour plusieurs compositions Galleniques & Chimiques où il entre, mais principalement pour mettre aux Cierges Paschaux, aussi-bien que pour appaiser les maux des dents, quoi qu'assez mal-à-propos, en ce que faisant appaiser la douleur, il gâte celles qui son proches: ce que je n'ose certifier pour ne l'avoir pas éprouvé.

CHAPITRE XXXVIII.

De l'Encens de Moca.

L'Encens de Moca n'est autre chose qu'une espece d'Oliban en petites larmes ou en masse, fort chargé d'ordures, d'une couleur rougeâtre, d'un goût tant soit peu amer, qui est apporté en France par Messieurs de la Compagnie des Indes; c'est pourquoi il est appellé *Encens de la Compagnie*, *Oliban*, ou *Encens des Indes*.

Oliban, ou Encens des Indes.

On ne s'en sert que pour contrefaire le précedent, & par quelques-uns qui le vendent pour le veritable Bdelium, quoi que mal à propos.

CHAPITRE XXXIX.

De la Manne d'Encens.

LA Manne d'Encens est les petits grains ronds, clairs & transparens, qui se rencontrent dans l'Oliban, & qui peuvent estre employez aux mêmes usages que l'Oliban.

CHAPITRE XL.

De la Suie d'Encens.

LA Suie d'Encens n'est autre chose que le menu d'Oliban brûlé, de la maniere qu'on brûle l'Arcançon pour faire le Noir de fumée.

On ne se sert plus de cette Drogue, depuis que l'on a reconnu que l'Oliban ou Encens avoit plus de proprieté dans sa nature, que d'estre brûlé.

Qui en voudra sçavoir davantage, n'aura qu'à voir dans Pline à la page 371. où il en est traité fort amplement, comme aussi de la Myrrhe.

CHAPITRE XLI.

De la Gomme Copal.

LA Gomme Copal, que nous appellons *Copal d'Orient*, eſt une Réſine claire & tranſparente, d'un jaune doré, qui découle du tronc de pluſieurs Arbres de moyenne hauteur, garnis de feuilles vertes, approchant de la figure ci-deſſus, & d'un fruit qui reſſemble à nos Concombres, d'une couleur minime, dans lequel il ſe rencontre une farine d'un tres-bon goût.

On choiſira cette Réſine en beaux morceaux, d'un tres-beau jaune doré; & de quelque groſſeur qu'il puiſſe être, qu'on voie le jour au travers, friable tant entre les doigts, qu'entre les dents; & qu'étant ſur le feu, elle ſe liquifie facilement, & rende une odeur approchante de celle de l'Oliban.

Cette Réſine nous eſt apportée fort rarement en France; c'eſt pourquoi ſon uſage y eſt fort peu connu, quoiqu'il s'en trouve beaucoup. tant dans les grandes Indes, que dans la nouvelle Eſpagne. Mais à ſon défaut on nous apporte des Iſles de l'Amerique, une autre Gomme Copal, que quelques uns appellent mal-à-propos *Karabe*. Gomme Copal de l'Amerique

Cette Gomme découle, ſans aucune inciſion, du tronc & des branches de pluſieurs grands Arbres, ſemblables à nos Peupliers noirs, qui croiſſent en quantité deſſus les Montagnes des Iſles Antilles, d'où elle eſt apportée au bord des Rivieres par le moyen des groſſes pluyes & torrens d'eau qui ont paſſé au pied des Arbres, où cette Gomme eſt tombée naturellement.

On choiſira cette Gomme en ſorte, c'eſt-à-dire comme elle eſt apportée de Nantes ou de la Rochelle: on doit neanmoins préferer celle qui eſt blanche, à celle qui eſt rougeâtre, noire ou terreuſe.

Son uſage eſt pour faire du Verni d'eſprit de vin, & pour vendre à la place du vrai Karabé, quoi que mal-à-propos, tant parce qu'il eſt fort diſſemblable, que parce qu'il eſt beaucoup moins puant lors qu'il eſt brûlé; ainſi nullement propre pour appaiſer les vapeurs.

Cette Gomme eſt ſi ſemblable à la gomme du Senega, qu'il n'y a que la couleur qui en peut faire la difference, & en ce qu'elle ne fond point dans l'eau comme celle du Senega, ni les autres Gommes diſſolubles.

CHAPITRE XLII.

Du Cancamum.

LE Cancamum eſt une Drogue, qui juſques aujourd'hui a eſté bien contredite, les uns ayant voulu que ce fût la Gomme Lacque, d'autres la Myrrhe, le Benjoin, ou le *Terra Merita*.

Mais Monſieur de Briſot Medecin de Paris, à ſon retour de ſon voyage des Indes Occidentales, apporta en France une Gomme de quatre differentes couleurs, dont la premiere étoit comme de l'Ambre, celle de deſſous de la couleur de l'Arcançon, & celle de derriere d'une couleur de corne, à laquelle ſe trouve attachée une gomme ſéche & blanche, qui eſt celle que nous vendons ſous le nom de *Gomme animée*.

Gomme Animée.

Beaucoup de perſonnes auront peine à croire ce que je dis, quoique Dalechamp & d'autres en parlent, mais je ſuis preſt de faire voir la verité de la choſe en un morceau de la groſſeur du poing que j'ai, où ces quatre ſortes de Gommes ſont attachées enſemble.

L'Arbre qui apporte ces quatre ſortes de gommes, eſt de moyenne hauteur, & a ſes feuilles approchantes de celles du Myrthe, qui croiſſent en quantité en Afrique, au Breſil, & dans l'Iſle S. Chriſtophe, d'où le morceau que j'ai eſt venu, & m'a été donné par un de mes Amis, le trente-un Juillet 1686. qui l'avoit eu d'une Perſonne de la premiere qualité, à qui il avoit été envoïé par un Gouverneur de l'Iſle de Saint Chriſtophe.

Celle qui reſſemble à l'Ambre étant brûlée ſe fond, & a l'odeur de la Gomme Lacque.

La 2. qui eſt noire, ſe fond de même, & a une odeur beaucoup plus douce.

La troiſiéme, qui eſt comme de la corne, eſt preſque ſans odeur, auſſi-bien que la quatriéme, qui eſt l'animée.

Voilà ce que c'eſt que le veritable Cancamum; ceux qui pourront en avoir, s'en ſerviront pour la guériſon des plaies fondu avec de l'huile. Et pour appaiſer les maux de Dents, on le met deſſus comme il vient de l'Arbre.

Comme nous ne voyons à Paris que l'Animée, on la choiſira blanche, ſéche, friable, d'une bonne odeur, la moins plâtreuſe & mélangée des autres qu'il ſe pourra, quoi qu'elles ne different en qualité, mais en empêchant ſeulement la vente, ſur tout aux perſonnes qui ne ſçavent pas la maniere qu'elle tombe de l'Arbre.

Cette Gomme eſt fort peu en uſage dans la Medecine, quoi que douée de tres-bonnes qualitez, étant un Baume naturel.

Quelques-uns font paſſer, aſſez mal-à-propos, la Gomme Animée pour la Gomme Elemi, quoiqu'il y ait bien de la difference, en ce que l'Animée eſt ſéche & extrémement blanche, & la gomme Elemy eſt graſſe & d'un blanc verdâtre.

Myrrhe Animée.

Celle qui reſſemble à l'Arcançon, eſt appellée par quelques-uns *Myrrhe animée*.

Les Afriquains ſe ſervent de cette gomme au lieu d'Encens.

CHAP.

CHAPITRE XLIII.

De la Gomme Lacque en Bâton.

LA Gomme Lacque naturelle ou en Bâton, eſt une Gomme rougeâtre, dure, claire & tranſparente, qu'on nous apporte attachée à de petits bâtons ou roſeaux, de la groſſeur & longueur du doigt, du Royaume du Pegu, où elle ſe trouve en quantité.

Cette Gomme, au rapport du Sieur Rouſſeau, qui a eſté long-temps dans les Indes, principalement en Perſe & au Pegu, où il a appris à travailler la Gomme Lacque, dit qu'il y a en ces quartiers-là quantité d'Inſectes, ſemblables à nos Mouches ordinaires, qui ramaſſent la roſée qui ſe trouve ſur pluſieurs Arbres, de la même maniere que nous voyons ici les Abeilles; & lorſqu'elles ſont pleines de cette Roſée, elles ſe déchargent ſur tout ce qu'elles rencontrent. Ce qui fait que les Habitans des lieux ont quantité de petites branches d'arbres, bâtons ou roſeaux qu'ils enfoncent tant ſoit peu dans la terre, de la même maniere que nous ramons ici nos Pois; & auſſi-toſt ces Inſectes ne manquent pas d'y monter, & de s'y décharger; & aprés qu'elles s'y ſont déchargées, & même s'y ſont enſevelies, alors les mêmes perſonnes ont ſoin de faire paſſer de l'eau pardeſſus, par le moyen de quelques écluſes: & quand le Soleil a donné ſur cette Gomme, elle devient dure & ſéche comme nous la voïons; ce qui n'eſt pas éloigné de la raiſon, puis que toute la Lacque que l'on nous apporte, eſt attachée ſur differentes eſpeces de bois, & même ſur de petits roſeaux. Et de plus, c'eſt qu'il eſt facile de voir que cette Gomme n'eſt point ſortie de ces petits brains de bois où elle ſe trouve attachée, en ce que l'on ne peut pas remarquer aucun veſtige d'où elle pourroit eſtre découlée. Ce qui fait la beauté & bonté de cette Gomme, c'eſt ſelon la quantité de Mouches qui s'y rencontrent. Car ledit ſieur Rouſſeau m'a aſſuré que le cul de ces Mouches mis dans de l'Eſprit de Vin, le rendoit de la plus belle couleur rouge que l'on ſe peut imaginer; & que c'étoit le cul de ces Mouches que l'on pouvoit appeller avec juſte raiſon *Cochenille Animal*, & non pas la *Cochenille Meſtec*, donc j'ai parlé cy-devant.

Le ſieur Rouſſeau étoit un Marchand de Paris, qui fut ruiné par le feu de la grande ſalle du Palais; & ſe voyant reduit, lui, ſa femme, & cinq enfans à la mendicité, s'aviſa de faire de la Cire à cacheter, de la maniere qu'il l'avoit vûë préparer aux Indes. De ſorte que Madame de Longueville, qui étoit une Dame fort charitable, voulut bien faire voir de cette Cire au Roy Loüis XIII. qui ayant eſté reçûë de toute la Cour, en fit un ſi grand débit, qu'en moins d'un an il gagna plus de cinquante mille livres. Il donna à cette Cire le nom de *Cire d'Eſpagne*, pour la differencier de la Gomme Lacque fonduës, & tant ſoit peu colorée avec du Vermillon, que l'on voyoit auparavant, qui portoit le nom de *Cire de Portugal*.

Cochenille animal.

Lors que cette Gomme eſt dans ſa perfection, ils retirent ces petits bâtons chargez de Lacque, qu'ils conſervent pour en tirer la teinture, & pour en trafiquer avec pluſieurs Nations, principalement avec les Hollandois & les Anglois, de qui nous la tirons, qui eſt ce que nous appellons *Lacque en Bâtons*, ou *adherante à ſes roſeaux*.

Lacque en bâtons, ou adherante à ſes roſeaux.

On choiſira cette Gomme claire & tranſparente, bien fondante, la moins chargée de bâtons, de Gomme noire, & autres ordures, à quoi elle eſt fort ſujette, & qu'étant mâchée, elle teigne la ſalive en rouge; & bouillie dans l'eau avec quelque acide, elle faſſe un beau rouge. C'eſt de cette teinture que les Indiens font ce Rouge qui ſe voit ſur les Toiles peintes des Indes, qui ne déteint point à l'eau, & de quoi les Levantins rougiſſent le Maroquin du Levant: & les Indiens pour faire la Cire ſurnommée *des Indes*, comme il ſe verra ci-aprés. Les Hollandois & les Anglois en font l'Ecarlate.

Lors que les Hollandois & les Anglois veulent tirer ce qu'il y a de bon dans la Gomme Lacque en bâton, ils la paſſent entre deux meules de pierre fort legérement; & de ce qui peut paſſer par des toiles, ils s'en ſervent pour la teinture.

Ce qui reſte, c'eſt ce qu'il y a de plus méchant, & ce qu'ils nous envoient, avec celle dont, par le moyen de quelques acides, ils en ont tiré la teinture ſans la changer de figure, & enſuite la font ſécher, & la mettent dans des balles pour nous l'envoyer. C'eſt ce que nous appellons *Lacque en graine*, qui doit eſtre bien fondante, & la plus approchante des qualitez de la Gomme en bâtons qu'il ſera poſſible.

Lacque en graine.

Quand ces Nations cy-deſſus veulent faire de la Gomme Lacque platte, ils prennent de la Lacque telle qu'elle ſort de deſſus ces Roſeaux, & enſuite la fondent, & aprés avoir eſté fonduë, la jettent ſur un Marbre, & la rendent platte & mince de la maniere que nous la voïons. Et ſi nous en voyons de deux ſortes, cela ne provient que ſuivant que la Gomme en bâtons a eſté plus ou moins belle. Il y en a une troiſiéme qui eſt noirâtre; mais cela ne provient que de ce que l'on en a tiré la teinture.

Lacque platte.

Les Anglois apporterent en France, il y a quelques années, une fort grande quantité de tres-belle Gomme Lacque, faite en maniere d'oreilles, ce qui luy fit donner le nom de *Gomme en Oreilles*; mais du depuis on n'en a plus vû. A l'égard du choix des Gommes Lacques, le principal eſt d'eſtre bien fondantes; car toute Gomme Lacque qui ne fond point, n'eſt bonne qu'à jetter, ſur tout celle qui eſt deſtinée pour la Cire d'Eſpagne, qui eſt ſon principal uſage. Pour ce qui eſt de la Platte, elle doit eſtre luiſante, claire & tranſparente, la moins grommeleuſe, la plus haute en couleur, & la plus mince qu'il ſe pourra. Celle d'aprés doit approcher des qualitez de la premiere. A l'égard de la troiſiéme, qui n'eſt propre que pour la Cire d'Eſpagne, la teinture en ayant été tirée, doit eſtre la moins brûlée, & bien fondante. Pour la Gomme en graine, c'eſt preſque un abus d'en chercher de fondante; c'eſt un hazard lors qu'il s'en rencontre. C'eſt pourquoy les Faiſeurs de Cire à cacheter la broyent dans des moulins, ne la pouvant faire fondre.

Gomme en Oreilles.

De la Cire des Indes.

LA Cire des Indes eſt de la Gomme Lacque, fondue & colorée avec du Vermillon pâle, & enſuite miſe en magdeleons ronds ou plats, de la maniere que nous les voyons. On doit choiſir cette Cire bien fondante, unie, la moins remplie de taches brunes & de paille de Ris, & la plus haute en couleur que faire ſe pourra. Cette Cire n'a autre uſage que pour cacheter des Lettres; & c'eſt elle qui doit porter le nom de *veritable Cire à cacheter*, & non pas la plûpart de celle qui ceux qui en font métier & marchandiſe, debitent à Paris, n'étant que de la Laque en graine, mouluë & incorporée dans de la Réſine fonduë; & par le moyen du blanc de Seve & du Vermillon, ils la vendent telle que nous la voyons. Et comme cette Cire eſt d'une vilaine couleur, en ce qu'ils n'y mettent pas aſſez de Vermillon, ils ont de la Gomme Laque bien rougie, dans laquelle ils fourrent leurs bâtons de Cire de la méchante qualité, enſuite les preſentent au feu, & les roulent de cette maniere, la rendant belle par deſſus, c'eſt-à-dire rouge & bien luiſante. Mais la fourberie ſera facile à connoître; car en la caſſant l'on verra bien que le dedans ne répond pas au dehors. Et de plus, c'eſt que l'on doit plûtôt arracher le papier que d'enlever la Cire. Je n'aurois jamais fait, ſi je voulois traiter à fond de la Cire à cacheter, fauſſement appellée *Cire d'Eſpagne*, puis que les Eſpagnols n'en ont jamais fait, & même ne ſçavent ce que c'eſt; ne ſe ſervant que de petits Pains à chanter, auſſi-bien que nous.

Outre les Cires rouges à cacheter, on en fait d'autres couleurs: comme de Noire, avec du noir de Fumée: de jaune avec de l'Orpin broyé, & ainſi des autres couleurs. Et pour leur donner bonne odeur, il y en a qui y mettent tant ſoit peu de Civette.

CHAPITRE XLIV.

Du Baume de Judée.

LE Baume de Judée, que nous appellons ordinairement *Opobalſamum*; ou *Baume d'Egypte*, ou *du Grand Caire*, eſt une Réſine liquide & blanche, qui découle, pendant l'Eſté, du tronc d'un arbriſſeau, qui a ſes feuilles aſſez ſemblables à celles de la Ruë, & ſes fleurs blanches faites en forme d'Etoiles, du milieu deſquelles ſortent de petites bayes pointuës par le bout, dans leſquelles il y a une petite Amande.

Ce petit fruit que nous appellons *Carpobalſamum*, eſt attaché aux branches par le moyen d'une petite queuë; il eſt verd dans ſon commencement, & brunit à meſure qu'il meurit.

Jerico étoit autrefois le ſeul endroit du monde où croiſſoit le vrai Baume; mais depuis que le Turc s'eſt rendu Maiſtre de la Terre-Sainte, il en a fait tranſplanter les arbriſſeaux dans ſon Jardin de la Matarée au grand Caire, où ils ſont gardez par pluſieurs Janiſſaires, pendant que le Baume en coule.

Un de mes amis qui a eſté au Caire, m'a aſſuré que l'on ne pouvoit voir ces Arbriſſeaux, que par deſſus les murs d'un Clos où ils ſont, & dont l'entrée eſt défenduë aux Chrétiens. A l'égard du Baume, il eſt preſque impoſſible d'en pouvoir avoir ſur les lieux, ſi ce n'eſt par le moyen des Ambaſſadeurs à la Porte, à qui le Grand Seigneur en fait preſent, ou par le moyen des Janiſſaires qui gardent ce précieux Baume. Ainſi cela peut faire connoiſtre que celui que pluſieurs Charlatans vendent, n'eſt que du Baume blanc du Perou, qu'ils ont préparé avec de l'Eſprit de Vin bien rectifié, ou avec quelques Huiles diſtilées.

Mais comme il s'en rencontre quelquefois aux Inventaires des grands Seigneurs, ainſi qu'il arriva en 1687. à celui de Madame de Villefavin, où il s'en trouva environ 14. onces en deux bouteilles de plomb, comme il vient du Caire, & qui fut vendu à une perſonne qui me le fit voir; nous le trouvâmes fort dur,

d'un jaune doré, & de l'odeur de Citron. Mais depuis, un de mes Amis m'en a donné une once, qu'il a apportée lui même du grand Caire, où il l'avoit eu d'un Bacha d'Andrinople, lequel eſt d'une conſiſtance aſſez ſolide, approchante de celle de la Terebenthine de Chio & de l'odeur cy-deſſus, qui eſt la veritable marque de ſa bonté.

CHAPITRE XLV.

Du Carpo-Balſamum.

LE Carpo-Balſamum eſt, comme j'ai déja dit, les petites bayes de l'arbriſſeau du Baume, leſquelles pour eſtre de la qualité requiſe, doivent eſtre nouvelles, d'un goût aromatique, & d'une odeur aſſez agreable, principalement quand elles ſont nouvelles. Elles ſont quelque peu uſitées en Medecine, mais leur principal uſage eſt pour la Theriaque, où elles n'ont beſoin d'autre préparation que d'eſtre du choix ci-deſſus, & mondé de leurs petites queuës, des coques vuides & vermouluës qui ſe rencontrent dedans.

CHAPITRE XLVI.

Du Xilo-Balſamum.

LE *Xilo-Balſamum*, ou bois de Baume, eſt le tronc & les branches dénuées de feuilles & de graine de l'arbriſſeau du Baume, qui nous ſont apportées en petits fagots du Caire à Marſeille. La cauſe de cela vient de ce que l'on taille tous les ans ces petits Arbriſſeaux, comme nous faiſons ici les Vignes; & les Turcs aiment mieux en tirer quelque choſe, que de les brûler.

On choiſira le *Xilo-Balſamum* en petites verges remplies de nœuds, d'une écorce rougeâtre au deſſus, & d'un bois blanc au dedans, le plus réſineux & aromatique qu'il ſera poſſible.

Son principal uſage eſt pour les Trochiſques d'Hedyoroüm, où il n'a beſoin d'autre préparation, que d'eſtre comme ci-deſſus.

CHAPITRE XLVII.

Du Baume de la Méque.

LEs Turcs qui vont en pelerinage tous les ans à la Méque, apportent d'un certain Baume ſec & blanc, ſemblable en figure à de la Couperoſe blanche calcinée, principalement quand il eſt ſuranné.

La perſonne qui m'en fit preſent d'environ demi-once, m'a aſſuré l'avoir acheté elle-même à la Méque liquide, & que c'eſt l'odeur de la marine qui le rend tel que je l'ai marqué ci-deſſus.

Cette même Perſonne m'a certifié qu'il étoit auſſi bon à faire des fards que le Baume de Judée.

CHAPITRE XLVIII.

Du Baume du Perou.

NOus vendons à Paris de trois ſortes de Baumes ſous le nom de *Baume du Perou*, ſçavoir le blanc, que l'on appelle *Baume d'inciſion*; celui en coque, qui eſt appellé *Baume ſec*; & le Baume noir, qui eſt appellé *Baume de Lotion*. Le premier eſt une liqueur blanche tout-à-fait ſemblable au Bijon, dont je parlerai au Chapitre de la Terebenthine, qui diſtile du tronc & des groſſes branches de certains arbriſſeaux, qui ont leurs feuilles de la Figure ci-deſſus, qui croiſſent en quantité dans la nouvelle Eſpagne, & au Perou. Le ſecond eſt le Baume en coque, ou Baume dur, qui diſtile des branches coupées, au bout deſquelles on attache des cohines ou maracas, pour en recevoir une eſpece de lait qui en tombe, de la même maniere que la Vigne nous rend une eau claire. Lors que ces cohines ſont pleines, on en remet d'autres, en continuant toûjours juſqu'à ce que ces Arbres ne diſtilent plus. Alors on expoſe ces cohines dans des lieux chauds pendant quelques jours, afin que ce Lait ſe congelle & change de couleur. Le troiſiéme eſt un Baume noir, qui ſe fait en faiſant bouillir l'écorce, les rameaux, & les feuilles de ces petits Arbres dans de l'eau; & aprés avoir bouilli pendant un eſpace de temps, on retire le tout de deſſus le feu, & on ramaſſe la graiſſe qui nage deſſus, qui eſt d'un brun noirâtre, & qui eſt ce que nous appellons *Baume noir du Perou.* Diverſes ſortes de Baumes.

Le premier qui eſt celuy qui diſtile des branches, eſt le Baume dur; qui étant parfait, doit eſtre rougeâtre, le plus odorant, & le plus ſec qu'il ſe pourra. Son uſage eſt pour pluſieurs Particuliers, qui s'en ſervent tant pour la Medecine, que pour faire un Lait virginal, beaucoup plus odorant que celui qui eſt fait de Benjoin & de Storax. Quelques perſonnes m'ont voulu aſſurer que le Baume en coque eſtoit une compoſition de Benjoin, de Storax, & de Baume du Perou;

ce que je n'ai pas trouvé eſtre veritable par pluſieurs eſſais que j'en ai fait. Mais quoi qu'il en ſoit, je dirai qu'avec ce Baume ſec & autres Drogues, on en compoſe le Baume de Monſieur le Commandeur de Perne, que j'ai bien voulu donner au Public, à cauſe de ſes grandes proprietez.

Aprés que les branches ne diſtilent plus rien, on inciſe le tronc, & enſuite il en coule une humeur blanche & claire comme du Lait, qui eſt ce que nous appellons *Baume blanc*, ou *Baume d'inciſion*, lequel; pour eſtre parfait, doit eſtre bien blanc, le plus approchant du Baume de Judée que faire ſe pourra. Ce Baume n'a autre uſage que je ſçache, que pour les Playes, ou pour vendre à la place du veritable *Opo-Balſamum*; mais la difference eſt grande, en ce que le veritable *Opo-Balſamum* a une odeur de Citron, ce qui ne ſe rencontre pas au veritable Baume blanc du Perou. On prendra garde auſſi qu'il ne ſoit point gras, & que ce ne ſoit du Bijon, dont la connoiſſance eſt aſſez difficile. C'eſt pourquoi le plus court eſt de l'acheter d'honneſtes Marchands. L'uſage que l'on fait de ce Baume n'eſt pas grand; mais en recompenſe on ſe ſert beaucoup du Baume noir, ou Baume de Lotion, tant à cauſe de ſon agreable odeur, que parce qu'il eſt admirable pour les Playes; c'eſt pourquoi divers Particuliers s'en ſervent pour les nouvelles bleſſures: comme auſſi les Parfumeurs, à cauſe que c'eſt un tres-bon parfum. Pour qu'il ſoit de la qualité requiſe, il doit eſtre épais, noirâtre, d'une ſuave odeur; & prendre garde qu'il ne ſoit mélangé d'huile d'Amandes douces, comme il n'arrive que trop ſouvent. Mais la fourberie ſera facile à connoître, en en mettant tant ſoit peu ſur du papier; s'il eſt rougeâtre, & qu'il coule facilement, c'eſt une marque qu'il eſt augmenté. Au contraire, s'il eſt pur, il ſera noirâtre & aſſez épais. Pluſieurs perſonnes m'ont aſſuré que ce Baume etoit une compoſition que les Portugais faiſoient avec des Huiles & des Drogues aromatiques, & que c'eſt eux qui le vendent aux Hollandois, de qui nous l'achetons le plus ſouvent, & qu'il étoit fait avec les Drogues ſuivantes.

CHAPITRE XLIX.

Maniere de faire le Baume artificiel du Perou.

PRENEZ

Therebentine fine, . .		Myrrhe, Aloës, . .	
Galipot, de chacun .	1. livre.	Sang-Dragon, de chacun	1. onc & d.
Huile de Ben, . .		Petite Valerienne, . .	
Oliban, Labdanum, .		Iris, Souchet long, Acorus verus,	
Gomme Elemy, de chacun	6. onces.	Azarum, macis, Benjoin, .	
Fleur de Lavande, . .		Storax, de chacun . .	1. once.
Muſcade, de chacun	4 onces.	Zedoare, petit Galanga, .	
Spic Nard, . . .		Geroſle, Canelle, Caſtor, Maſtic, de	
Bois d'Aloës, de chacun	2. onces.	chacun . . .	6. gros.

Il faut pulveriſer groſſierement toutes les Drogues ci-deſſus, enſuite faire liquefier ſur le feu la Therebentine, le Galipot, la Gomme Elemy, & l'Huile de Ben; & lors qu'elles ſont fonduës, y incorporer la poudre: & quand cette pâte eſt faite, il la faut mettre dans une Cornuë de verre, dont un tiers demeurera

vuide; & aprés avoir eſté bien lutée & ſéchée, on la mettra ſur le ſable: & lors que la matiere commencera à s'échauffer, il en ſortira une eau claire, enſuite une Huile de couleur d'or; finalement un Baume noir tirant ſur le rouge, que quelques-uns veulent que ce ſoit ce que nous vendons, ſous le nom de *Baume Noir du Perou.* Eau, Huile & Baume noir.

L'eau eſt convenable priſe interieurement, pour ceux qui tombent du Haut-mal, pour les Convulſions, Débilitez d'eſtomach, & pour guérir les vents.

L'Huile eſt bonne pour la Paralyſie, les Nerfs bleſſez & maux de Jointures, s'en frottant chaudement.

A l'égard du Baume, il approche des qualitez de celui du Perou.

CHAPITRE L.

Baume de Monſieur le Commandeur de Berne, qui m'a eſté donné par Monſieur de Pimodan, Lieutenant de Roy de Toul en Lorraine.

PRENEZ

Baume ſec,	1. once.	l'Oliban en larmes,	
Storax en larmes,	2. onc.	Racines d'Angelique de Boëme,	
Benjoin en larmes,	3. onc.	Fleur de Millepertuis, de chacun demi-once.	
Aloës Cicotrin,			
Myrrhe tryée,		Eſprit de vin,	2. liv.

Le tout battu, & mis dans une bouteille bien bouchée au Soleil pendant la Canicule.

Et au bout de ce temps-là on paſſe le tout au travers d'un linge, & on s'en ſert pour les Maladies ci-deſſous déclarées.

Les vertus du Baume de M. le Commandeur de Perne, ſuivant l'Original qui m'en a eſté donné par Monſieur de Pimodan.

PREMIEREMENT, Il n'y a point de coup de fer ou de feu, pourvû que la playe ne ſoit pas mortelle, qu'on ne guériſſe dans huit jours, en y mettant du Baume, ſoit avec une plume, cotton, ou injection; pourvû encore que l'on penſe la playe avec Baume, & qu'il n'y ait point eu d'autres appareils. La raiſon eſt, qu'en ayant penſé la Playe d'abord, il ne s'y fera point de pus; & quand on penſe avec les remedes ordinaires, il s'y en fait toûjours. Il ne faut ni tente, ni emplâtre quand on met le Baume, ſur tout les premieres fois; il fait grande douleur, mais cela ne dure pas un *Ave Maria*, & puis on n'en ſent plus.

Pour la Colique, ce Baume eſt admirable: prenez deux doigts de vin clairet, & y mettez quatre ou cinq gouttes de Baume, qui troubleront le vin, puis le remuer & l'avaller; ſi tôt aprés on eſt guéri.

Pour la Goutte, il eſt ſouverain, en en mettant ſur la partie affligée, avec une plume, ou du cotton.

Pour le mal des Dents, il eſt merveilleux, en apliquant ſur la Dent qui fait mal, du cotton qui aura trempé dans ce Baume.

On en guérit toutes ſortes d'Ulcéres, & même les Cancers & les Chancres.

Il eſt ſûr pour les morſures des beſtes veni-euſes, même des Chiens enragez.

Il eſt bon pour empêcher d'eſtre marqué de la petite Verole, en frottant les grains qui ſortent au viſage à meſure qu'ils paroiſſent: il les fait ſécher ſans qu'il y vienne du pus, ce qui fait la marque.

Il eſt excellent pour les Hemorroïdes, en les frottant lors qu'on ſe met au lit.

Il eſt merveilleux pour toutes ſortes de Fluxions & Murtriſſures, en s'en frottant.

Il eſt admirable pour la Pourpre, il en faut avaler cinq ou ſix gouttes dans quatre ou cinq cuillerées de bouillon.

Il eſt bon pour le mal des yeux, en en mettant ſur le mal avec une plume.

Il eſt de plus tres excellent pour le mal d'eſtomach, le prenant, ſi on a la fiévre, avec du bouillon; & ſi on n'en a pas, on le prend avec du vin. Il nettoie l'eſtomac, & donne de l'appetit.

Il ne faut jamais chauffer ce Baume, il le faut toûjours mettre à froid; & ſi-tôt qu'il eſt appliqué, il devient ſec.

Il eſt fort propre pour provoquer les ordinaires aux femmes, comme auſſi pour arrêter leurs pertes de ſang, en prenant cinq ou ſix gouttes dans du bouillon ou du vin.

Quand on tire de ce Baume d'une phiole, il faut la boucher auſſi-tôt, de peur qu'il ne s'évapore.

Quand on a penſé une playe par les remedes ordinaires, ſe voulant ſervir de ce Baume, il faut laver la playe avec du vin chaud, & puis appliquer le Baume; on guérira ſurement, mais non pas ſi promtement.

Ce Baume guérit toutes fiſtules, ſi vieilles qu'elles ſoient, & en quelques endroits qu'elles puiſſent eſtre.

Il eſt bon contre les flux de ventre & les flux de ſang, en en prenant cinq ou ſix gouttes dans du vin paillet, ou dans trois ou quatre cuillerées de bouillon.

Il eſt tres bon pour l'encloueure des Chevaux, en jettant une goute ou deux de ce Baume dans le trou d'où l'on aura tiré le clou: il guérit dans le moment.

CHAPITRE LI.

Du Baume de Copaü.

LE Baume de Copaü nous eſt apporté en deux ſortes de manieres, ſçavoir en Huile claire, & en épaiſſe; & cette difference ne provient que ſuivant le temps qu'il eſt découlé de l'Arbre. Car celui qui ſort auſſi toſt que l'inciſion a eſté faite à cet Arbre, dont la Figure eſt cy-deſſus, eſt une huile claire, blanche, & d'une odeur de Réſine, & enſuite il en diſtile une autre d'une couleur tant ſoit peu plus dorée & eſt plus épaiſſe; ce qui lui a fait donner le nom de *Baume*. Ce Baume nous eſt ordinairement apporté de Portugal dans des bouteilles de terre, pointues par le bout, dans leſquelles il ſe trouve beaucoup d'humiditez, ce qui cauſe de la perte, & cela rend ce Baume blanchâtre comme du petit-lait;

ce

ce qui lui ôte ſa vente. C'eſt à quoi on doit prendre garde, comme auſſi à quantité d'ordures qui ſe rencontrent dedans.

Les Sauvages n'ont point de meilleur Remede pour toutes ſortes de playes, que leur *Colocai*, c'eſt ainſi qu'ils appellent ce Baume; & les Braſiliens *Copaiba*; les Portugais, *Gamelo*; & nous *Copaü*, *Copaif*, ou *Campaif*. En effet c'eſt un des plus admirables Remedes qui ait paru juſqu'à ce jour pour la guériſon des playes, ſur tout quand il eſt pur, & qu'il n'a pas eſté mélangé, ou qu'il n'eſt pas rempli de ſon humidité, c'eſt-à-dire d'une eau rouſſe, qui diſtile de l'Arbre dans le temps que le Baume en ſort.

Les Sauvages ont connu les vertus de ce Baume par le moyen de certains Cochons Marons qui ſont aux Iſles; car d'abord que ces animaux ſont bleſſez, ils ont l'inſtinct d'aller donner un coup de dent dans le tronc de ces Arbres, & du Baume qui en ſort, ils en mettent ſur leurs playes, & continuent juſqu'à leur parfaite guériſon. C'eſt ainſi que me le mande M. François Rouſſeau de S. Domingue. A l'égard du bois de l'Arbre, ils s'en ſervent à teindre en rouge, comme nous faiſons du bois de Breſil.

CHAPITRE LII.

Du Baume de Tolu.

LE Baume de Tolu eſt une Réſine qui découle du tronc de pluſieurs arbres, par le moyen des inciſions qu'on leur fait.

Ces Arbres ont les feuilles approchantes de celles du Caroubier, & ſe trouvent en grande quantité dans une Province de la nouvelle Eſpagne, qui eſt entre Carthage & le Nom de Dieu.

Les Habitans des lieux attachent au bas des arbres, de petits vaiſſeaux faits de Cire noire du païs. Lors que cette liqueur eſt tombée, elle ſe durcit, & devient de la conſiſtance & couleur de la Colle de Flandre nouvellement faite.

Ce Baume eſt tres-rare en France; mais ceux qui en auront beſoin, le pourront faire venir d'Angleterre, où il ſe trouve aſſez ordinairement.

On le choiſira nouveau, d'une odeur ſuave & pénetrante, approchant de celle du Baume de Judée : car en vieilliſſant il devient de la conſiſtance du Baume ſec.

On lui attribuë les mêmes proprietez qu'aux autres Baumes; mais ce qu'il y a de particulier, c'eſt qu'étant pris interieurement, il n'excite point à vomir.

CHAPITRE LIII.

Du Baume nouveau.

LE Baume nouveau eſt fort ſemblable en figure & couleur à celui de Tolu; mais d'une odeur bien moins agréable.

Ce Baume ſe tire, de la même maniere que l'Huile de Laurier, de petits fruits rouges, qui viennent par grappes ſur une maniere d'arbre, dont les feuilles ſont fort grandes & larges, vertes au deſſus, & verdâtres au deſſous, qui

croiſt dans les Indes Occidentales, principalement dans l'Iſle de Saint Domingue.

Ce Baume eſt ſi rare en France, qu'il ne s'en voit preſque point du tout.

CHAPITRE LIV.

Du Liquid-Ambar.

LE Liquid-Ambar eſt une Réſine liquide, claire & rougeâtre, qui découle du tronc de fort gros & grands Arbres, dont les feuilles ſont ſemblables à celles du Lierre, & qui croiſſent en quantité dans la nouvelle Eſpagne, où ils ſont appellés *Oçoçol.*

Oçoçol.

Les Indiens inciſent l'écorce de ces Arbres, qui eſt groſſe & fort épaiſſe, & auſſi-toſt il en ſort une Réſine; quand ils en ont une quantité raiſonnable, ils l'envoient en Eſpagne, où elle eſt venduë par barils, comme on fait ici la Therebentine fine; & autant qu'elle étoit commune autrefois en France, autant elle y eſt rare aujourd'hui.

Comme on en peut faire venir aiſément d'Eſpagne, on la choiſira claire, d'une bonne odeur, tirant à celle de l'Ambre gris; ce qui l'a fait appeller *Liquidambar*, qui veut autant dire qu'*Ambre liquide*, d'un blanc doré, en ce qu'en vieilliſſant elle s'épaiſſit & rougit.

C'eſt un Baume exquis pour la guériſon des playes, principalement pour les Fiſtules à l'anus.

Nous vendons de deux ſortes de Liquid-Ambar, l'un en Huile claire, qui pour ce ſujet eſt appellé *Huile de Liquid-Ambar*; & l'autre en Huile de la conſiſtance de la Terebenthine, c'eſt pourquoi il eſt appellé *Baume de Liquid-Ambar.* Mais cette difference ne provient que ſuivant qu'il eſt tombé de l'arbre; car ce qui ſort le premier, eſt toûjours le plus clair, & ainſi doit eſtre préferé à l'autre.

Baume, ou Huile de Millepertuis.

Et comme ce Liquid-Ambar eſt rare, on ſe ſert à ſa place d'une Huile de Millepertuis, qui ſe fait avec des fleurs de Millepertuis, que l'on met dans de l'Huile d'Olives au Soleil pendant la Canicule. Ces fleurs donnent à cette Huile une couleur rouge tres-belle; quelques-uns y ajoûtent fort-à-propos de la Terebenthine fine, & même du Saffran. Plus cette Huile eſt vieille faite, plus elle a de vertu; l'on pourroit appeller cette Huile *un veritable Baume*, & qui ne revient pas à grands frais, ces fleurs étant à fort bon marché. Mais ce qu'il y a à prendre garde, c'eſt que ſi l'on veut que cette Huile ſoit d'une belle couleur rouge, il ne faut employer que les petites fleurs jaunes, car le vert empêcheroit qu'elle ne fût d'un beau Rouge.

Huile de Camomille.

On fait encore une autre Huile de couleur bleuë, avec des fleurs de Camomille, en y procedant de la même maniere; mais il y a bien à dire qu'elle ait autant de vertu que celle de ci-deſſus.

CHAPITRE LV.

De la Terebenthine.

LA Terebenthine eſt une liqueur claire & tranſparente, qui découle par le moyen des inciſions que l'on fait aux troncs & aux branches de pluſieurs Arbres, comme il ſe verra cy-aprés.

Nous vendons ordinairement de trois ſortes de Terebenthines : ſçavoir la Terebenthine de Chio, la Terebenthine du bois de Pilatre, & la Therebentine de Bourdeaux. Il s'en trouve encore d'autres dans la plûpart des boutiques, ce qui ne provient que par les faux noms que l'on leur donne, & par la ſophiſtication que l'on leur fait, ainſi que je le vais décrire.

Terebenthine de Chio.

La premiere & la plus chere de toutes les Terebenthines, eſt celle de Chio, qui découle du tronc & des groſſes branches d'un Arbre de moyenne grandeur, appellé *Terebinth*, qui croiſt en abondance dans l'Iſle de Chio, en Cypre, en Eſpagne, & même en France. Ces Arbres pouſſent des feuilles vertes, des fleurs & des fruits de la Figure cy-deſſus. A l'égard des fruits, il y en a de deux manieres ; l'un de la groſſeur de nos Noiſettes, & de la figure de nos Piſtaches : & les autres aſſez ſemblables aux grains de Genévre. Mais comme nous ne faiſons aucun commerce ni des unes ni des autres, c'eſt le ſujet pour lequel je n'en dirai rien, renvoyant le Lecteur à quantité de Livres qui en traittent. Pour ce qui eſt de la Terebenthine de Chio, elle doit eſtre d'une conſiſtance ſolide, ſans preſque aucun goût ni odeur, d'un blanc tirant ſur le vert, & la moins adherante aux dents & aux doigts qu'il ſera poſſible, & prendre garde que ce ne ſoit de la Terebenthine du bois de Pilatre, que l'on ait préparée, & fait cuire & déſſécher à moitié, que quelques-uns vendent aſſez mal à-propos pour la vraie Terebenthine de Chio ; ce qui ne ſera pas difficile à connoître par ſon odeur forte, & parce qu'elle eſt adherante aux dents, qu'elle a un goût amer, & par le bon mar-

ché que l'on en fera ; car nous ne pouvons guéres établir la veritable Terebenthine de Chio, à moins de ſix ou ſept francs la livre.

Cette Terebenthine eſt fort peu uſitée en Medecine, à cauſe de ſa cherté ; car le peu de debit que l'on en fait, ne merite pas la peine d'en parler ; & ſi ce n'étoit quelques Curieux & honneſtes Apoticaires, qui compoſent la Theriaque, ou d'autres Particuliers qui en emploient, je crois que ce ne ſeroit pas la peine d'en faire venir. Ce qui provient en partie de ce qu'il y en a qui vendent de celle de bois de Pilatre en ſon lieu & place, à quoi on doit prendre garde.

La ſeconde eſt la Terebenthine de bois de Pilatre en Foreſt, que nous vendons fauſſement ſous le nom de *Terebenthine de Veniſe*. Cette Terebenthine découle premierement ſans inciſion, des Melezes, Pins & Sapins, pendant la grande chaleur ; & cette Terebenthine, ou plûtôt baume naturel, eſt appellée des Lyonnois *Bijon*. Mais le peu que nous en voyons ne merite pas d'en parler, ce qui ne provient que de noſtre ignorance, de laquelle Meſſieurs les Lyonnois ſçavent bien profiter, en nous la vendant pour veritable baume blanc du Perou. Il n'y a point de tromperie pour la qualité ; car je ſoutiens que le vrai *Bijon*, ou *Terebenthine*, qui eſt découlé ſans aucune inciſion, a tout autant de vertu que le Baume blanc du Perou. Ce qui eſt bien contraire à ce que marque Monſieur de Furetieres, qui dit que le Bijon eſt une Drogue que les Apoticaires ſubſtituent à la place de la Terebenthine ; groſſe erreur. Ils ſont bien mieux appris que cela par pluſieurs raiſons. La 1. en ce qu'une livre de vrai Bijon vaut plus que ſix livres de Terebenthine. La ſeconde, eſt que je ſuis ſeur qu'il y a tres-peu d'Apoticaires, & même d'Epiciers de Paris, qui ſçachent ce que c'eſt. Et la troiſiéme, c'eſt que je crois que ſi l'on avoit beſoin de dix livres de Bijon à Paris, on auroit bien de la peine à les trouver, au lieu qu'il ſe trouveroit cinquante milliers de Terebenthine.

Bijon.

Pour revenir à noſtre prétenduë Terebenthine de Veniſe, je dirai que lorſque les Bizeards, qui ſont de pauvres gens qui demeurent dans les bois de Pilatre, & même dans les Montagnes, voient que les Arbres ne jettent plus rien, ils les inciſent, d'où il en ſort une liqueur claire comme de l'eau, d'un blanc doré, & qui en vieilliſſant s'épaiſſit, & devient d'une couleur de Citron. Lors qu'ils ont fait la recolte de la Terebenthine, ce qui arrive deux fois l'année, ſçavoir au Printems & en Automne, ils l'apportent à Lyon dans des tonneaux, ou dans des peaux de bouc, vendre aux Marchands Epiciers, de qui nous l'achetons. On doit donc eſtre deſabuſé de croire que ce que nous appellons & vendons ſous le nom de *Terebenthine de Veniſe*, en ſoit & en vienne. Ainſi on ne doit plus l'appeller *Terebenthine de Veniſe*, mais doit porter le nom de *Terebenthine fine du bois de Pilatre*, ou *de Lyon*.

Terebenthine fine.

Quoi qu'il en ſoit, on doit choiſir la plus claire & la plus blanche qu'il ſe pourra, en prenant garde qu'elle ne ſoit contrefaite ou additionnée d'Huile de Terebenthine ; ce qui ſe pourra connoître facilement à ſa couleur, odeur & conſiſtance ; & en trempant un peu de papier dedans & le brûlant, ſi elle eſt augmentée de cette Huile, elle fera une flamme noire & puante : au contraire, ſi elle eſt naturelle, elle aura une odeur de Réſine, & ne brûlera pas ſi vîte. On la pourra encore connoître en en mettant une goutte ſur l'ongle ; ſi elle eſt pure, elle reſtera : au contraire, ſi elle eſt mélangée, elle coulera.

Cette Terebenthine ſert à beaucoup d'uſages, tant à cauſe de ſes grandes proprietez, qu'à cauſe que quantité d'Ouvriers s'en ſervent, principalement ceux qui font le Vernix.

La troiſiéme Terebenthine eſt la commune, à qui l'on a donné le nom de

Bayone, ou *de Bourdeaux*. Cette Terebenthine eſt blanche & épaiſſe comme du Miel; & ſe fait ſuivant un Memoire que l'on m'a envoyé de Dax, qui eſt l'endroit d'où vient preſque toute celle que nous vendons, tant par la voie de Bourdeaux, de Nantes ou de Roüen. Cette Terebenthine ne découle pas du tronc des Pins & Sapins, comme la plûpart le croient: mais elle eſt faite d'une réſine blanche & dure, que nous appellons *Galipot*; & les Montagnards, *Barras*.

A l'égard des veritables Terebenthines de Veniſe, de Cypre & de Piſe, nous n'en voyons point du tout, & celle que nous vendons ſous le nom de *Veniſe*, eſt, comme j'ai déja dit, la Terebenthine du bois de Pilatre, à lieuës de Lyon. Pour celle de Cypre, on lui ſubſtituë celle de Chio. Pour la Piſe, on lui ſubſtituë celle de Comté, ou bien de la Terebenthine commune, dans laquelle on fait entrer de l'Huile de Terebenthine, & tant ſoit peu de Verd de gris pour lui donner un œil verdâtre, quoi que mal à-propos, pour trois raiſons. La premiere, parce que la veritable Terebenthine de Piſe eſt d'un blanc jaunâtre. La ſeconde, c'eſt que cette Terebenthine contrefaite eſt capable de gâter les Drogues dans quoi elle entre, à cauſe de l'Huile de Terebenthine, qui ne convient pas à toutes ſortes d'Ouvrages. La troiſiéme, parce qu'elle eſt verdâtre, qui eſt le contraire de celle de Piſe, qui eſt jaune.

Il n'y a guéres d'endroits où l'on faſſe plus de cette fauſſe Terebenthine qu'à Roüen: ce qui donne ſujet à tous les Colporteurs d'y aller acheter de cette méchante Drogue, pour enſuite l'aller vendre à la campagne aux Apoticaires & autres, qui n'y ont pas grande connoiſſance, pour vraie Terebenthine de Veniſe. Et lors qu'ils rencontrent quelques Apoticaires habiles, ou autres perſonnes qui la rebutent, ils diſent qu'elle n'eſt pas vraie Veniſe, mais qu'elle vient de Piſe: & ces fiéfez Trompeurs, ſauf ceux qui ſont honneſtes-gens, ſi par hazard il ſe rencontre qu'il y en ait, nomment cette Terebenthine, & generalement toutes les Drogues ſimples ou compoſées qu'ils ſçavent qu'ils ont contrefaites, ſoit pour les avoir achetées toutes mélangées, ou les avoir ſophiſtiquées eux-mêmes, *la Gourre*, & ceux qui les mélangent, *Gourreurs*.

Pour les compoſitions de Pharmacie, ils les appellent *Bernez*, afin que les Apoticaires qui ont lieu de viſite ſur eux, n'entendent pas leur patois. Et de peur que les Apoticaires des petites Villes ne les puiſſent ſurprendre, d'abord qu'ils entrent dans les Villes, la premiere choſe qu'ils font, eſt d'aller à leurs Hôtelleries porter leur prétendu *Bernez* dans un grenier, & enſuite font viſiter leurs Drogues ſimples aux Apoticaires, qui le plus ſouvent, comme dit le Proverbe, *font paſſer quinze pour douze*. Car je puis aſſurer que ces Colporteurs ſont gens les plus adroits, & qui, ſans contredit, ſont ſi ruſez, que c'eſt une choſe ſurprenante qu'étant élevez dans des bois, ils en ſçachent plus que, ſi j'oſe dire, tout ce qu'il y a d'honneſtes Marchands, mais c'eſt en malice, & ils n'ont appris cette belle ſcience qu'à deux ou trois Marchands qu'il y a dans chaque grande Ville, comme à Paris, Lyon, Roüen, & autres.

Pour obvier à ces abus, que les Malades & Ouvriers ne ſoient point trompez, & que les Apoticaires puiſſent viſiter leurs compoſitions, ils en doivent faire la viſite en entrant dans les Villes, Bourgs, ou Villages, & ne point permettre qu'ils ſe déchargent dans leurs Hôtelleries.

Enfin, je crois en avoir aſſez dit au ſujet de ces Colporteurs, tant pour empêcher que le Public ne ſoit trompé, que pour leur procurer leur ſalut. Et d'ailleurs les Apoticaires, Chirurgiens, & autres doivent conſiderer que ce ſont de pauvres gens qui ont bien de la peine, & qui font de grands frais. Ce qui les oblige

à tromper de la ſorte, c'eſt le bon marché que l'on leur demande. On pourroit encore remedier à ces abus, en les contraignant de porter des Certificats de ceux de qui ils ont acheté leurs Marchandiſes, & qu'ils ne la débitaſſent que dans des pots & pacquets de differens poids, & cachetées par celui qui les leur auroit venduës. Par ce moyen on obligeroit ces prétendus Droguiſtes à vendre de belles & bonnes Marchandiſes: je crois que ce ſeroit la plus grande charité que l'on pourroit faire; car il eſt certain qu'il meurt autant de perſonnes par les méchantes Drogues que l'on leur donne, qu'il en meurt de maladie, ainſi que l'on a pû remarquer par le cours de ce preſent Ouvrage.

A l'égard de la Terebenthine de Straſbourg, elle vient rarement juſques à nous, mais elle ſe debite en Hollande.

CHAPITRE LVI.

Du Barras.

Galipot, Encens blanc, & Madré.

NOus vendons de deux ſortes de Barras, l'un ſous le nom de *Galipot*, ou *Encens blanc:* & l'autre ſous celui d'*Encens Marbré*, ou du nom Provençal *Madre.* Ces Galipots ne different qu'en couleur: le premier qui eſt le blanc, eſt une Réſine qui découle par les inciſions que l'on fait aux Pins; d'où luy eſt venu le nom de *Gomme*, ou de *Réſine de Pin* & lors qu'il découle par un beau temps, il eſt net & blanc: & lors qu'il attrape, en découlant, quelque partie de ſon écorce, il ſe ſalit, & le plus ſouvent eſt tout marbré: & pour cette marbrure, ſur tout quand ce Galipot eſt beau, les Colporteurs le vendent pour du Benjoin, quoi que bien different, en ce que le Benjoin a bonne odeur, & le Galipot madré put extrémement: ce qui lui a fait donner les noms d'*Encens commun*, ou d'*Encens de Village.* Quoi qu'il en ſoit, comme le Galipot eſt une Marchandiſe qui a pluſieurs uſages, & que c'eſt la baze de toutes les Marchandiſes qui ſe trouveront cy-aprés décrites, je dirai que l'on doit choiſir le Galipot blanc, bien net, le plus ſec que faire ſe pourra. Outre les grands uſages que l'on en fait, on s'en ſert, aſſez mal-à-propos, pour mettre dans la Cire, ce qui ſe pratique depuis un certain temps.

Gomme, ou Réſine de Pin.

Quant au Madre, il n'a autre uſage, que je ſçache, que pour vendre au lieu de Benjoin, en ce qu'il y en a qui lui reſſemble ſi bien, que ſi ce n'étoit ſon odeur, on auroit peine d'en faire la difference.

On fond le Galipot blanc; & lors qu'il eſt fondu, on le met dans des bariques ou demi bariques, qui ſont des piéces de trois cens cinquante juſques à ſept cens livres: & enſuite on nous les envoie ſous le nom de *Groſſe Terebenthine*, ou de *Terebenthine commune*, laquelle doit eſtre la plus claire, & la moins remplie d'eau qu'il ſe pourra.

Groſſe Terebenthine.

Comme la Terebenthine eſt une Réſine qui eſt plus ou moins claire, il ſe rencontre des bariques de cette Marchandiſe, où il y a quelquefois des cinquante livres de cette Terebenthine claire comme de l'eau, qui nage au deſſus, que la plûpart la vendent pour *Terebenthine de Veniſe*, ce qui ſe pourra connoître à ſa couleur rouſſe.

La Terebenthine commune eſt fort en uſage par les Imprimeurs en Lettres, pour la compoſition de leurs Encres: par les Maréchaux, & pour faire le gros Vernix, qui ſe fait en faiſant liquefier la Terebenthine commune dans l'huile de

Terebenthine: mais c'eſt une compoſition qu'il faut faire dans des lieux écartez, à cauſe du feu.

On diſtile la Terebenthine dans de grands Alambics, & il en ſort une eau enſuite une huile blanche; puis une huile rouge, qui eſt un veritable Baume naturel, tant pour la guériſon des plaïes, que pour guérir les engelures. Mais comme cette Huile blanche & rouge n'eſt pas fort uſitée, c'eſt pour ce ſujet que nous n'en faiſons aucun negoce. Mais en recompenſe nous faiſons un debit conſiderable de l'huile que l'on tire par l'alambic du Galipot, auſſi-toſt qu'il eſt ſorti de l'arbre. Cette huile ſe fait en quantité dans la Foreſt de Cuges, à quatre lieuës de Marſeille, & dans les Landes de Bourdeaux: cette huile diſtilée du Galipot, eſt ce que nous appellons & vendons ſous les noms d'*Huile Ætherée, d'eſprit*, ou d'*eſſence de Terebenthine*. Du reſidu qui reſte dans l'alambic, on en fait du Bray ſec, qui eſt ce que nous appellons *Arcançon*, & *de la Poix noire*, comme il ſe verra cy-aprés. Eſſence, Eſprit, & Huile de Terebenthine.

L'Huile de Terebentine, pour eſtre bien de vente, & propre à tous uſages, doit eſtre claire & blanche comme de l'eau, d'une odeur forte & pénetrante. C'eſt encore une méchante Marchandiſe à garder par le gros déchet qu'elle fait, & le riſque du feu, ſans y pouvoir faire aucun profit, ſur tout ceux qui la vendent en gros; c'eſt ce qui fait que la plûpart n'en veulent pas vendre. Cette Huile eſt auſſi fort en uſage par divers Particuliers, comme Peintres, Maréchaux, & autres. Elle eſt auſſi un veritable Baume naturel, fort propre pour toutes ſortes de nouvelles playes.

Quelques perſonnes m'ont voulu aſſurer que l'huile de Terebenthine qui venoit de Marſeille dans des bouteilles de fer blanc, étoit faite avec des herbes aromatiques, comme Thin, Romarin, Lavande, & autres ſemblables, & que cette Huile étoit appellée *Huile d'Herbes*. Mais cela ne m'a pas eſté confirmé par pluſieurs Lettres que j'ai reçuës de Marſeille. Au contraire, chacun m'a aſſuré qu'elle étoit faite avec le Galipot. Huile d'Herbes.

On fait fondre le Galipot avec tant ſoit peu d'huile de Terebenthine, & de la Terebenthine commune, & enſuite c'eſt ce que nous appellons *Poix graſſe*, ou *Poix blanche de Bourgogne*, à cauſe que l'on prétend que la meilleure & la premiere s'eſt faite à ſaint Nicolas en Lorraine: ce qui eſt tout le contraire d'aujourd'hui; car la meilleure Poix graſſe vient de Hollande & de Straſbourg, d'où nous la faiſons venir. Il eſt à remarquer que cette Marchandiſe ne nous vient qu'*incognito*; car ſi l'on attrapoit ceux qui l'apportent, ils ſeroient auſſi-toſt punis, eſtant une Marchandiſe de contrebande: & les Hollandois font comme ſi l'on ne s'en pouvoit paſſer en France. Il eſt vrai qu'elle eſt la plus parfaite: mais il s'en fait en divers endroits de France, qui approche ſi fort de celle de Hollande, que l'on a aſſez de peine d'en pouvoir faire la difference. Poix graſſe, ou Poix blanche, ou Poix de Bourgogne.

Je crois que ce qui fait que la Poix graſſe que nous faiſons en France, a plus d'odeur & moins de corps, & eſt plus blanchâtre que celle de Straſbourg, c'eſt que nous y mettons trop d'huile & de groſſes Terebenthines: je penſe même que les Hollandois ne ſe ſervent que de Galipot. Cela peut provenir auſſi des differens climats. Mais quoi qu'il en ſoit, je dirai que l'on doit choiſir la Poix graſſe, vraye Hollande, la plus blonde, la moins remplie d'eau, & la moins coulante que faire ſe pourra. Son uſage eſt pour pluſieurs ouvrages, où elle eſt requiſe. On s'en ſert auſſi quelque peu dans la Medecine, à cauſe qu'elle eſt fort attractive. Mais c'eſt un Emplâtre bien incommode: car auſſi toſt qu'elle a été

quelque temps ſur la chair, il l'y faut abſolument laiſſer, à moins que de l'ôter avec de l'huile chaude.

Poix Réſine. On fait encore avec le Galipot, le faiſant cuire juſqu'à une certaine conſiſtance, ce que nous appellons *Poix Réſine*; mais celle que nous vendons eſt faite du Galipot qui eſt ramaſſé aux pieds des arbres, en un mot de celui qui eſt ſale. Et aprés avoir eſté fondu, il eſt jetté dans des baſquets, pour en former de gros pains de cent à cinquante livres, tels que nous les voyons. La plus belle Réſine vient de Bayonne & de Bourdeaux; & pour eſtre de la belle qualité, elle doit eſtre ſéche, blonde, la moins remplie d'eau & de ſable que faire ſe pourra.

Pluſieurs Particuliers ſe ſervent de la Poix-Réſine, comme les Ferblantiers & les Chaudronniers, en ce qu'il eſt impoſſible de pouvoir étamer ſans cette Poix. Elle a auſſi quelque peu d'uſage dans la Medecine, entrant dans pluſieurs Onguens & Emplâtres. On fait de plus avec le Galipot, en le faiſant cuire juſqu'à ce qu'il ſoit preſque brûlé, ce que nous appellons *Arcançon*, ou *Bray ſec*. Mais tout celui que nous vendons, vient de Bayonne & de Bourdeaux; & ce n'eſt autre choſe que ce qui eſt reſté dans les Alambics, aprés en avoir tiré l'huile. Cet Arcançon doit eſtre ſec, bien tranſparent, & le plus foncé en couleur que faire ſe pourra.

Arcançon, ou Bray ſec.

L'Arcançon, que nous appellons mal à-propos *Colophane*, eſt auſſi quelque peu uſité dans la Medecine: mais ſon plus grand uſage eſt pour pluſieurs Ouvriers qui s'en ſervent.

Cet Arcançon eſtant encore chaud, on jette dedans une quantité raiſonnable de Goudran ou Tarc, afin de lui donner une couleur noire, & enſuite eſt ce que nous appellons *Poix noire*, dont nous en avons de deux ſortes, qui ne different neanmoins que ſuivant qu'elle eſt dure ou molle.

Poix noire.

La meilleure & la plus parfaite Poix noire, eſt celle qui nous vient, auſſi-bien que le Tarc, de la Norvege & de la Suede, mais principalement de Stolkom; laquelle, pour eſtre de la bonne qualité, doit eſtre d'un beau noir luiſant faiſant le Soleil, & en un mot la plus approchante du Bitume de Judée que faire ſe pourra. On fait quelquefois en France de la Poix noire, mais il y a bien à dire qu'elle ne ſoit ſi belle que celle de Stolkom.

La Poix noire eſt fort en uſage à cauſe de ſes grandes proprietez, tant pour calfeutrer les Vaiſſeaux, que parce qu'elle eſt employée par diverſes profeſſions, ſur tout par les Orfévres en cuir. Elle a auſſi quelque peu d'uſage dans la Medecine, mais le peu que l'on s'en ſert ne merite pas la peine d'en parler.

Huile & Baume de Poix. On tire de la Poix noire, par le moyen d'une Cornuë, une Huile rougeâtre, à qui par excellence, & à cauſe de ſes grandes proprietez, on lui a donné le nom de *Baume*, ou *Huile de Poix*. C'eſt un tres-bon Baume; & l'on prétend que ſes qualitez approchent de celles du Baume naturel.

Bougie noire. On fond la Poix noire, & enſuite on en imbibe des méches; & étant roulée & refroidie, eſt ce que nous vendons ſous le nom de *Bougie noire*, dont on ſe ſervoit autrefois pour noircir les ſouliers. Mais depuis que l'on a fait une compoſition de Cire noire, on ne ſçait plus ce que c'eſt.

Outre cette Poix noire, il y en a encore une autre à qui les Anciens ont donné le nom de *Zopiſſa*, qui eſt proprement ce que les Mariniers appellent *Goudran*, dont ils ſe ſervent pour goudronner leurs Vaiſſeaux. Ce Zopiſſa eſt une compoſition de Poix noire, de Poix Réſine, de Suif, & de Tarc fondus enſemble; Il y en a qui prétendent que c'eſt la vraye *Poix Navalle* que les Apoticaires doivent employer dans les compoſitions, où la *Poix Navalle* eſt requiſe: c'eſt ce

Poix Navalle, Goudran compoſé, ou Zopiſſa.

que

que je ne ſçai pas. Mais je ſçai bien qu'ils ne ſe donnent pas la peine d'employer dans leurs compoſitions celle qui a eſté raclée des Vaiſſeaux ; mais ſe ſervent de la Poix noire ordinaire.

CHAPITRE LVII.

Du Tarc, ou Goudran.

LE *Tarc*, ou *Goudran*, ou *Bray liquide*, eſt une liqueur claire & graſſe, qui découle du tronc des vieux Pins. Lors que l'on les veut faire mourir, les Suedois & Norvegeois les inciſent, & enſuite coupent l'écorce tout autour de l'arbre. L'écorce de ces Pins eſtant coupée, au lieu de jetter du Galipot blanc, ils en rendent du noir, qui eſt le Tarc ; & d'abord que toutle Tarc, qui eſt comme la graiſſe de l'arbre, eſt tombé, ces arbres meurent, & ne ſervent plus qu'à brûler.

On doit eſtre deſabuſé de croire, comme le marquent pluſieurs Autheurs, qui diſent que le Tarc eſt fait en brûlant les Pins ; car il eſt certain que tout le Tarc que nous vendons, ſe fait de la maniere cy deſſus, & non par le moyen des Pins que l'on brûle.

Huile de Cade, ou de Poix.

Ce qui ſe trouve de clair deſſus le Tarc, eſt appellé mal-à propos, *Huile de Cade*, ou *Huile de Poix*. Le Tarc eſt fort en uſage par les Mariniers & les Maréchaux, tant pour marquer, que pour la galle des Moutons & autres animaux. Son choix eſt d'eſtre naturel & bien net, & non fait avec des feſſes d'huile & de la Poix noire, & veritable Stolkom.

Nous vendons cette Huile claire ſous le nom *d'Huile de Cade fauſſe*, pour la differencier de la veritable Huile de Cade, qui eſt faite de la maniere que je l'ai marqué au Chapitre du *Genevre*.

Noir de Fumée.

L'on fait avec la Réſine ou avec l'Arcançon, un Noir, qui eſt ce que nous appellons *Noir de Fumée*, dont nous en avons de deux façons, ſçavoir en poudre & en maſſe. Celui en poudre ſe vend au boiſſeau, ou dans des petits barils longs, & l'autre ſe vend au poids. Le Noir eſt employé par divers Ouvriers qui s'en ſervent. C'eſt une Marchandiſe, auſſi-bien que tout ce qui vient de la Poix, qui eſt extrêmemet ſujette à prendre feu ; & quand une fois il y eſt, on a bien de la peine à le déteindre Que cet avis ſerve aux Epiciers, & qu'ils ſoient avertis de ne ſe pas fier à des Apprentifs, pour aller querir de ces ſortes de Marchandiſes dans une cave ; & ſi on eſt logé au large, on doit mettre toutes ces ſortes de Drogues ſeparées des autres, & dans une cave bien voutée ; afin que ſi par malheur le feu venoit à s'y mettre, il n'y eût pas d'autre Marchandiſe perduë. Quand il eſt dedans, il ne faut pas ſe ſervir d'eau pour le déteindre, mais il faut étouffer le feu avec des linges ou pailles moüillées.

La plûpart du Noir que nous vendons ſe fait à Paris, avec les menus de Poix Réſine & Arcançon, qui aprés avoir eſté fondus & purifiez d'une partie de leurs ordures, on en emplit des marmites de fer, & aprés on y met le feu ſous des cheminées, & dans des endroits où il y a des toiles pour en recevoir la fumée ; & lorſque ce qui eſtoit dans ces marmites eſt conſumé, on en remet d'autre, en continuant toûjours de la même façon, juſques à ce que l'on ait aſſez de Noir. Enſuite on le met dans des tonneaux ou autres vaiſſeaux pour le beſoin.

CHAPITRE LVIII.

De la Colophone.

LA veritable Colophone eſt de la Terebenthine fine, & cuite dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ait acquis une conſiſtance ſolide, & par ce moyen renduë portative. On doit donc eſtre deſabuſé de croire; & on ne doit plus appeller noſtre Arcançon brun, & duquel on ſe ſert à differens uſages, *Colophone;* puiſque la veritable Colophone eſt la Terebenthine du bois dePilatre cuite, & endurcie à force de boüillir. On connoît quand cette Terebenthine eſt cuite, lorſqu'auſſi-toſt qu'elle eſt retirée de l'eau, elle ſe durcit & ſe caſſe; cette Drogue ainſi cuite, eſt ce que les Apoticaires appellent *Therebenthine cuite*, & de laquelle eſtant encore chaude, ils en forment des Pillules, qu'ils roulent enſuite dans de la poudre de Regliſſe, ou qu'ils couvrent de feuilles d'or, & enſuite c'eſt ce qu'ils appellent *Pillules de Terebenthine*, dont ils ſe ſervent pour guérir les Maladies Veneriennes. Et comme cette Colophone, ſoit en maſſe, ou en pillules, eſt ſans aucun mélange, les Marchands Epiciers en pourront vendre de même que les Apoticaires.

Terebenthine cuite.

Pillules de Terebinthe

Pour ce qui eſt de l'étymologie du nom de Colophone, l'on prétend qu'il dérive du nom d'une Ville appellée *Colophone* dans l'Ionie, où elle s'eſt faite la premiere fois.

CHAPITRE LIX.

Du Vernix.

NOus vendons de ſix ſortes de Vernix, ſçavoir le *Vernix Siccatif*, qui eſt de l'huile d'Aſpic, de la Terebenthine fine, & du Sandarac fondu enſemble. Le ſecond eſt le Vernix blanc, ſurnommé *de Veniſe*, qui eſt de l'huile de Terebenthine, de la Terebenthine fine, & du Maſtic fondu enſemble. Le troiſiéme eſt *le Vernix d'Eſprit de Vin*, qui eſt du Sandarac, du Karabé blanc, de la Gomme Elemi & du Maſtic. Le 4. eſt le *Vernix doré*, qui eſt de l'huile de Lin, du Sandarac, de l'Aloës, de la Gomme Gutte, & de la Litarge d'or. Le cinquiéme, eſt le *Vernix à la bronze*, ou *de la Chine*, qui eſt de la Gomme Lacque, de la Colophone, du Maſtic en larmes, & de l'Eſprit de Vin. Le ſixiéme eſt le *Vernix Commun*, qui n'eſt que de la Terebenthine commune, fonduë dans de l'huile de Terebenthine, ainſi que je le marque au Chapitre de la groſſe Terebenthine.

Vernix Siccatif.

Vernix blanc, ou de Veniſe.

Vernix d'Eſprit de Vin.

Vernix doré.

Vernix à la bronze, ou de la Chine.

Vernix Commun.

Il y a un ſeptiéme Vernix que quelques Religieux font: mais comme nous n'en faiſons aucun commerce, c'eſt pour ce ſujet que je n'en dirai rien.

A l'égard de la façon & de la doze, chacun le fait à ſa fantaiſie. Mais ce qui eſt à remarquer, c'eſt de prendre garde au feu, & d'y employer tout ce qu'il y a de plus beau; car on ne peut faire le Vernix trop proprement.

Fin des Gommes.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE HUITIEME.

Des Sucs.

PREFACE.

LE mot de Suc, *ſignfie une ſubſtance liquide, qui fait une partie de la compoſition des Plantes, & qui ſe communique à toutes les autres parties, pour ſervir à leur nourriture & à leurs accroiſſemens; & le Suc eſt aux Plantes ce que le Sang eſt aux Animaux. Le Suc ſe prend encore pour une Liqueur épaiſſe, que l'on tire des Vegetaux, ou de leurs parties; & par le moyen du Soleil ou du feu, ſont reduits en conſiſtance d'Electuaires liquides, ou d'Extraits ſolides, & en état de ſe garder fort long-temps. Je ne pretens point parler des Sucs liquides, mais ſeulement de ceux qui ont eſté travaillez, & qui ſont partie de noſtre Negoce; Je commenceray par la Scammonée, comme eſtant le Suc le plus cher, & le plus uſité que nous ayons, & dans lequel on commet le plus d'abus.*

CHAPITRE I.

De la Scammonée.

LA Scammonée eſt le ſuc épaiſſi de la racine d'une Plante, rampante le long des arbres ou des murailles, qui a ſes feuilles vertes & faites en cœur, aprés leſquelles naiſſent des fleurs blanches en forme de clochettes. Cette figure de fleur eſt la cauſe que quelques-uns ont écrit, que la Plante de la Scammonée étoit la cinquiéme eſpece de *Volubilis*. Quoi qu'il en ſoit, la Scammonée que nous vendons, eſt le ſuc épaiſſi par le moyen du feu, tiré par expreſſion de la racine de cette Plante, qui croît en abondance en pluſieurs endroits du Levant, mais principalement autour d'Alep & de Saint Jean d'Acre, d'où la meilleure Scammonée nous eſt apportée; & qui, pour eſtre parfaite, doit être veritable Alep, legere, griſe, tendre, friable, réſineuſe; & qu'en l'écraſant entre les doigts, la poudre en ſoit griſe, accompagnée d'un goût amer, & d'une odeur fade & aſſez deſagreable, & rejetter celle qui eſt peſante, dure & noirâtre.

A l'égard de ceux qui acheteront de groſſes parties, ou des bourſes entieres de Scammonée d'Alep, ils prendront garde qu'elle ſoit dedans comme deſſus; car je puis aſſurer avoir trouvé dans cette Scammonée, du charbon de bois &, de plus qu'elle étoit toute brûlée dans le cœur, enſorte qu'il n'y avoit que l'épaiſſeur d'un pouce de tres-belle Scammonée tout à l'entour. Je ne puis m'empêcher de croire que les Levantins ne faſſent des rouleaux de cette Scammonée brûlée, dont le cœur eſt rempli de charbon, de pierres, & autres corps étrangers qui s'y rencontrent par hazard, ou par la malice de ceux qui la travaillent, & enſuite la couvrent d'une pâte de belle Scammonée, de la meſme maniere que nos Faiſeurs de Cire à cacheter, couvrent la Cire ſurnommée d'*Eſpagne*, de la méchante qualité, ainſi que je l'ai fait voir au Chapitre de la Cire des Indes; &

aprés les avoir fait sécher au four ou au Soleil, les mettent dans des bourses de cuir, de la maniere que nous la voyons.

Il est facile de juger par cette Description, que la Scammonée n'est pas faite au Soleil, comme plusieurs le croient, tant par celle que nous trouvons assez souvent toute brûlée, que parce qu'un de mes amis Maistre Chirurgien de Marseille, qui a demeuré long-temps à Alep, m'a confirmé tout ce que j'ai marqué ci-dessus; & m'a dit de plus, que tous les Païsans qui faisoient de cette Marchandise, la portoient vendre dans Alep, comme nos Païsans nous apportent icy leurs Denrées. On tire de la Scammonée d'Alep, par le moyen de l'Esprit de vin (ainsi que l'enseigne Monsieur Lemery) une Résine qui a plus de vertus que la Scammonée. Mais comme cette Résine est chere, elle a si peu de consommation, que cela ne vaut presque pas la peine d'en parler; ce qui est bien contraire de la Scammonée qui l'est beaucoup: & on pourroit l'appeller avec juste raison *un des Pilliers de la Medecine.* Et comme c'est un des grands Purgatifs que nous ayons, la plûpart de ce qu'il y a d'habiles Gens, pour lui ôter sa malignité, la préparent en diverses manieres, & en font ce que nous appellons *Diagredé*, ou *Scammonée Diagrede* Les uns la préparent à la vapeur du souffre, les autres en la pulverisant avec tant soit peu de souffre vif; d'autres la préparent en la faisant cuire dans un coing. Mais la meilleure de toutes les préparations, c'est de la dissoudre dans de l'Esprit de Vin, & en faire ce que nous appellons *Résine*, ainsi que je l'ai dit cy-dessus.

Résine de Scammonée.

Diagredé.

Depuis quelques années on dissoud de la Scammonée en poudre dans du sucre & dans de l'eau de vie; & aprés y avoir mis le feu, & avoir laissé le tout ensemble jusqu'à ce que le feu s'éteigne, aussi-tost que la flâme est passée, on coule cette Liqueur au travers d'un linge fin; ensuite étant refroidie, on met le tout dans une bouteille, & l'on s'en sert comme d'un tres-bon Purgatif, depuis une cuillerée jusqu'à deux, le matin à jeun: & c'est ce que nous appellons *Syrop de Scammonée.*

Syrop de Scammonée.

On fait de plus avec la Scammonée d'Alep, la Crême de Tartre, & le Diaphoretique, une Poudre grise, qui est ce que l'on appelle *Poudre de Trois*, ou *Poudre Cornachine.* Voyez Monsieur Lemery, qui la décrit assez au long.

Poudre de Cornachine ou de Trois

CHAPITRE II.

De la Scammonée de Smyrne.

OUtre la Scammonée du Levant, ou d'Alep, nous vendons de plus, quoique tres-mal à propos, une Scammonée noire, pesante, mollasse, remplie de pierres, de coquilles, & autres corps étrangers; en un mot toute opposée en tout & pour tout à la Scammonée d'Alep: c'est pourquoi elle doit estre entierement rejettée, aussi bien qu'une Scammonée grise, assez legére, tendre, & friable, n'étant qu'une composition de Poix Résine, dans laquelle on a fait entrer quelques poudres violentes, afin de lui faire changer de couleur, & par ce moyen la rendre plus de vente. Il faut que ceux qui font cette pernicieuse Marchandise, soient des gens sans honneur & sans conscience, pour inventer de telles friponneries, & cela pour deux raisons.

La premiere, pour la méchante qualité de ce mélange, ainsi que je le vais faire voir.

La ſeconde, par la difference qu'il y a du prix de la Poix Réſine, qui vaut ordinairement deux ſols la livre, à cette prétenduë Scammonée, qu'ils vendent depuis quarante ſols juſqu'à dix francs, ſelon le peu de connoiſſance qu'en ont ceux qui leur demandent de la Scammonée; & pour couvrir leur abominable malice, ils lui ont donné les noms de *Scammonée des Indes*, ou *de la Compagnie:* Bel honneur qu'ils déferent à Meſſieurs de la Compagnie, qui ſont de tres-honneſtes Gens, auſquels il ſemble que ces Impoſteurs attribuent la faute que nous ayons en France de ſi méchantes Drogues.

Je me ſens même obligé de relever ces abus, pour dire que la plûpart des Marchandiſes qui ſont ſophiſtiquées, l'ont été par ceux qui en font le débit: ainſi que je le pourrois bien prouver, par l'exemple de ceux qui vendent de l'Arcançon pour de la Gomme de Gayac; ſuffit pour faire connoître que Meſſieurs de la Compagnie ne vendent leurs Marchandiſes que ſuivant qu'ils les ont achetées; car toute la Gomme de Gayac qui eſt venuë & vient par leur voie, eſt veritable: mais quelques perſonnes qui en ont acheté, pour gagner davantage, la contrefont avec de l'Arcançon. Et quand par malheur ces Meſſieurs auroient eſté trompez, c'eſt à ceux qui achetent d'eux les Marchandiſes, à y prendre garde, & les leur laiſſer; afin que ſe voyant trompez, ils y priſſent garde une autre fois. Je croi en avoir aſſez dit pour faire remarquer les abus qu'il y a ſur les Drogues, & pour faire connoître de la maniere que les pauvres Malades ſouffrent, & que les Medecins ſont fruſtrez dans leurs attentes.

J'avouë que je n'aurois jamais crû que les hommes euſſent eu tant de malice, ſi je n'avois vû vendre nombre de cette méchante Scammonée, & ſi je n'en avois encore entre les mains, que je garde depuis long-tems, pour la faire voir à ceux qui auroient peine à me croire. Et pour mieux faire connoître la malignité de cette méchante Drogue, je rapporterai icy le Certificat de Monſieur de la Tour, Medecin de la Faculté de Montpelier, au ſujet de cette Scammonée.

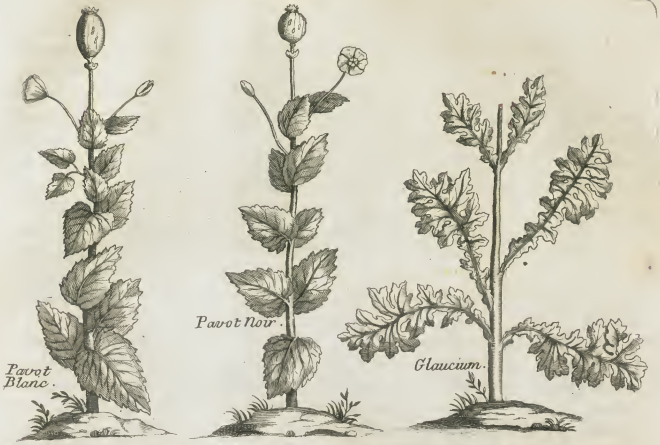
IL m'eſt arrivé qu'ayant préparé une demie once d'une Drogue qu'on m'avoit venduë pour de la Scammonee, aprés que la préparation en a eſté faite, le Syrop en étoit d'une couleur verte, approchant d'un ſuc d'Herbes; ce qui me fit juger que la Drogue étoit mauvaiſe: l'experience authoriſa mon ſentiment; car en ayant donné à un petit Chien, ſon corps enfla, & en fut tres malade cinq ou ſix jours, ſans neanmoins être purgé.

DE LA TOUR, Medecin de Montpelier.
Le 16. Septembre 1693.

Voilà un accident d'autant plus ſurprenant, que l'effet ordinaire de la Scammonée eſt de purger.

CHAPITRE III.

De l'Opium.



L'*Opium* que les Turcs appellent *Amphiam*, eſt une liqueur blanche comme du Lait, qui découle de la teſte des Pavots noirs, par le moyen des inciſions que l'on leur fait. Cette liqueur étant écoulée, elle s'épaiſſit, & change ſa couleur blanche en brune: voilà ce que c'eſt que le veritable *Opium*, dont les Turcs font un ſi grand uſage, & dont ils ſe peuvent nourrir pendant un jour ou deux, ſans prendre aucune autre nourriture, ce qui leur eſt d'un grand ſecours; & lors qu'ils veulent ſe battre, ils en prennent par excés, ce qui les met hors du bon ſens, & enſuite vont au combat teſte baiſſée, ſans ſe ſoucier du danger. Amphiam.

Il y a encore une autre ſorte d'*Opium*, qui découle de la teſte des Pavots noirs ſans aucune inciſion, & qui en tombant ſe congele & ſe brunit par le moyen des ardeurs du Soleil; & c'eſt ce Suc épaiſſi qui peut porter, préferablement à celui ci deſſus, le nom d'*Opium*, qui dérive du mot Grec *Opon*, ou *Opion*, qui ſignifie *Suc*. Il y en a encore un troiſiéme, qui eſt tiré par l'inciſion que l'on fait aux teſtes de Pavots blancs, & ce Suc qui s'épaiſſit de la même maniere que celui des Pavots noirs, eſt appellé des Turcs *Meſlac*. Mais comme ces trois ſortes d'*Opium* ne viennent pas juſqu'à nous, c'eſt pour ce ſujet que je n'en dirai rien, afin de faire connoiſtre que ce que nous appellons & vendons pour *Opium*, eſt une maſſe noirâtre que les Turcs & Levantins nous envoient, qui eſt un Suc tiré par expreſſion des teſtes & des feuilles des Pavots, & enſuite eſt reduit en conſiſtance d'extrait par le moyen du feu; puis ils le mettent par pains de differentes groſſeurs, & pour les rendre portatifs, les envelopent de feuilles de Pavot, de la maniere que nous le voyons. Voilà un *Opium* fait à peu de frais. Le plus ſouvent même les Turcs tirent le Suc d'une Plante que l'on appelle *Glaucium*. Cette Plante eſt Meſlac des Turcs.

semblable au Pavot cornu, qu'ils meſlent avec le ſuc des Pavots, & du tout enſemble en font une maſſe; & il eſt ſi vrai que l'*Opium* que nous vendons, n'eſt qu'un Suc tiré par expreſſion, que le bon marché qu'on le vend, fait aſſez connoître que ce ne peut eſtre qu'un mélange, & non un Suc découlé naturellement.

Et comme les Anciens n'ont point douté que l'*Opium* que nous vendons, fût autre choſe qu'un Suc épaiſſi, tiré par expreſſion, ils lui ont donné le nom de *Meconium*. Quelque diligence que j'aye pû faire, il m'a eſté impoſſible de pouvoir trouver de l'*Opium* blanc, ainſi que le marquent quelques Autheurs Modernes: je ne puis croire qu'ils en aient vû, ni même qu'il y en ait jamais eu; puis qu'il eſt probable que l'*Opium* ſort de la teſte des Pavots blancs comme du lait, & qu'il ne peut ſe durcir ſans changer de couleur; & qu'ils n'ont dit qu'il y avoit de l'*Opium* blanc, que ſur le rapport qui leur en a eſté fait par des perſonnes qui l'avoient oui dire, ou qui l'avoient ſuppoſé, ou eux-mêmes qui ſe l'étoient imaginé, en nous voulant faire croire qu'il y avoit des Drogues qui n'ont jamais été, & jamais ne ſeront: contre leſquelles erreurs je me trouve obligé d'écrire, pour faire connoître au Public la verité de la choſe, & que ces Autheurs n'ont écrit que ſur le rapport d'autrui. Il auroit mieux valu qu'ils n'euſſent parlé que ce qui étoit de leurs miniſteres, ſans s'amuſer à écrire ſur des matieres dont ils n'ont aucune connoiſſance: au moins s'ils en ont, leurs écrits ne le font pas connoître. Meconium.

Je ſuis fâché que ma plume ſoit ſi médiſante; mais en verité c'eſt que leurs Livres ſont cauſe de tant d'abus, qu'il auroit eſté plus à propos qu'il n'euſſent jamais eſté mis au jour, j'entens au ſujet des Drogues. A l'égard de l'*Opium* noir, dur, jaunâtre & mol, ils ont raiſon, ce n'eſt pas une nouvauté; car il n'y a point de Caiſſe ou de Baril d'*Opium* où il ne s'en rencontre du noir, du jaunâtre, du dur, ou du mol; car chacun ſçait que plus un Suc épaiſſi, vieillît, plus il ſe ſéche, & plus il noircit. S'il y en a de jaunâtre, c'eſt faute d'eſtre aſſez cuit & aſſez ſec. Et quand ils diſent que le blanc vient du grand Caire, & que les Turcs le gardent pour eux, je m'en ſuis enquis à des perſonnes qui y ont demeuré long-temps, même j'ai des Lettres qui marquent que tout l'*Opium* qui ſe voit au grand Caire, & duquel les Turcs ſe ſervent, eſt brun.

La penſée de Monſieur de Furetiere doit être auſſi rejettée, quand il dit que l'*Opium* ſe fait en battant le Suc dans un vieux Mortier, & qu'étant épaiſſi on en forme des Trochiſques; ils ſont bien mignons ces Trochiſques, puis que ce ſont ordinairement des pains de la groſſeur du poing. Enfin je ne m'arrêterai pas davantage à vouloir décrire tous les contes à plaiſir que les Anciens & les Modernes ont faits touchant cette Drogue, non plus que de ſes qualitez, pour ſçavoir ſi elle eſt chaude ou froide; je dirai ſeulement que l'on doit choiſir l'*Opium*, ou plûtôt le *Meconium* que l'on nous envoie, le plus ſec, le plus uni, le plus noirâtre, & d'une odeur la plus ſomnifer que faire ſe pourra; & qu'il ne ſoit point grommeleux, ni adherant, ni tout en une maſſe: car plus il eſt bien conditionné, plus il eſt de vente.

L'*Opium* a fort peu d'uſage dans la Medecine, mais l'extrait que l'on en tire, par le moyen de l'eau de pluye & de l'Eſprit de vin, en a beaucoup. Cet Extrait bien préparé, ainſi que l'enſeignent Meſſieurs Charas & Lemery, eſt ce que nous & les Apoticaires appellent *Laudanum* Il y a un autre *Laudanum Opiatum*, qui eſt une compoſition du *Laudanum*, d'Extrait de Saffran, du Magiſter de Perles de Corail, d'Huile de Girofle, de Karabé, de Muſc & de l'Ambre gris: & du tout enſemble on en compoſe un Electuaire mol. Mais comme cet Electuaire Extrait d'Opium, ou Laudanum.

tuaire eſt un fait de Pharmacie, c'eſt pour ce ſujet que nous n'en faiſons aucun commerce.

L'*Opium*, & le *Laudanum* ſimple, ſont deux Drogues dont on ne doit ſe ſervir qu'avec de grandes précautions, étant des Remedes dangereux. C'eſt pourquoi on ne doit s'en ſervir que par l'avis d'habiles Medecins, ſur tout le *Laudanum*, quand il a eſté fidelement fait, & par d'habiles gens, qui eſt la meilleure connoiſſance que j'en puis donner. Il doit être neanmoins d'un beau noir luiſant, & cuit en bonne conſiſtance.

Quelques-uns font un Extrait à Paris avec le ſuc tiré par expreſſion, des teſtes de Pavots noirs & blancs, qui croiſſent aſſez en abondance à Aubervilliers, & ils appellent cet Extrait *Opium*, ou *Diacodum ſimple*, pour le differencier du *Diacodum compoſé*, dont quantité d'Autheurs font mention. Ce *Diacodum*, ou *Opium* n'agit pas avec tant de force que l'*Opium* que nous tirons de Marſeille. Opium de Paris.

A l'égard du Syrop de *Diacodum* ou Pavot blanc, & de Pavot rouge, ou Coquelicoq, je n'en dirai rien, renvoyant le Lecteur aux Pharmacopées qui en traittent.

CHAPITRE IV.

De l'Aloés.

L'Aloés eſt une plante qui croît plus ou moins grande, ſuivant le terroir qu'elle rencontre; ce qui a donné occaſion à quelques-uns de dire, qu'il y en avoit d'auſſi hautes que nos plus gros & grands arbres: Ils ne ſe ſont pas tout-à fait trompez, car il ſe trouve en Eſpagne, ſur tout dans les Montagnes de *Sirna Morena*, des Plantes d'Aloés d'une exceſſive hauteur, & dont les feuilles ſont ſi épaiſſes, dures & picquantes, qu'il y a des feuilles qui ſeroient capables de ſcier un homme en deux. Du milieu des feuilles ſort une tige de la Figure ci-deſſus, qui renferme une graine blanche, extrêmement legere, & à demi ronde.

Je ne m'arrêterai point à rapporter ici ce que quantité d'Autheurs ont dit touchant la Plante de l'Aloés, qu'elle ne fleurit que tous les cent ans, & que lors que ses fleurs sortent elles font un grand bruit; ce qui est tout-à-fait faux: puisque nous avons vû de nos jours fleurir plusieurs fois au Jardin du Roy à Paris, la Plante de l'Aloés, & qu'en fleurissant elle ne fait aucun bruit: du moins si elle en fait, ce bruit est si petit, que l'on auroit assez de peine à l'entendre: & il me sera facile de prouver ce que j'avance, par la Phrase Latine, qui est dans le *Hortus Regius Parisiensis*, à la page 8. de l'Article des Aloés, en ces termes: *Floruit in Horto Regio, Anno* 1663. *&* 1664. *quod ignotum hactenus fuerat Lutetiæ, idque nullo strepitu, nulla subitanea causis eruptione, ut perperàm multi fabulantur.* Mais je dirai seulement que beaucoup de personnes seront étonnées de ce que je dis que l'Aloés produit un fruit par trochets, de la Figure ci-devant representée; ce que je n'aurois pas avancé, s'il ne m'en avoit été donné par Monsieur de Tournefort, qui l'a cueillie lui-même sur la Plante en Espagne. Il a de plus entre ses mains environ une demie-aulne de Dentelle, de la hauteur de quatre doigts, & d'une couleur rougeâtre, qui est faite d'une soye que l'on tire des feuilles de cette Plante.

Dentelle d'Aloés.

Cette Description d'Aloés est tout à-fait differente de celle qu'en a fait Monsieur de Furetieres, en ce qu'il confond l'Arbre du bois d'Aloés avec la Plante que produit l'Aloés, ainsi que je l'ai déja marqué au Chapitre *du Bois d'Aloés*. Mais quoi qu'il en soit, je dirai que nous vendons de trois sortes d'Aloés, suivant qu'ils sont plus ou moins purs, & suivant les lieux où ils ont été fabriquez, & selon la Plante dont il a esté fait. Le plus parfait de tous les Aloés, est celui que nous appellons *Aloés Ciccotrin*, ou *Sucotrin*, soit à cause que l'Aloés est un suc concret, que les Latins appellent *Succum Concretum*; ou parce que le meilleur vient de l'Isle de Socotra. Les Habitans de cette Isle tirent le Suc de la racine de cette Plante; & aprés l'avoir laissé reposer, ils le versent par inclination dans un Vaisseau capable de resister au feu: & aprés l'avoir reduit en consistance d'Extrait, ils le mettent dans des Vessies extrémement minces, afin de les rendre portatifs, & en état de se conserver si long-temps que l'on voudra.

On choisira l'Aloés Cicotrin, friable, leger, clair & transparent, de la couleur d'un beau Vert d'Antimoine, & qu'étant écrasé, la poudre en soit d'un beau jaune doré, qu'il soit d'un goût amer & presque sans odeur, & le moins rempli de vessies qu'il sera possible.

L'Aloés Cicotrin est assez en usage en Medecine, à cause que c'est un grand Purgatif; & pour ce sujet il n'y a que lui seul qui doit estre employé pour prendre interieurement, & même pour en faire les deux sortes d'Extraits, que nous & les Apoticaires appellons *Aloés Rosat & Violat*, qui se font en dissolvant de tres-bel Aloés Cicotrin dans les Sucs de Rose ou de Violette: & aprés avoir filtré la dissolution, on l'expose au Soleil, ou sur un petit feu pour la reduire en consistance d'Extrait: & ensuite on en fait de petites Pillules, à qui quelques-uns ont donné le surnom de *Pillules de Francfort*, ou de *Pillules Gourmandes*, & même de *Pillules Angeliques*; Ce qui est bien éloigné de la raison, en ce que les veritables Pillules Angeliques sont une composition de plusieurs ingrediens mêlez ensemble, dont la baze est l'Aloés.

Aloés rosat & violat.

Pillules de Francfort, ou Gourmandes.

CHAPITRE V.

Du l'Aloés Hepatique.

DEpuis un certain nombre d'années on nous envoie des Iſles de l'Amerique, un Suc épaiſſi, que nos François tirent de la racine & des feuilles de l'Aloés de l'Amerique, donc ci-devant eſt la Figure, avec ſa fleur & ſon fruit.

Cet Aloés nous eſt apportée dans des Gourdes ou Calebaſſes de differens poids, c'eſt-à-dire depuis deux livres juſqu'à cent, & même davantage, ce qui eſt neanmoins aſſez extraordinaire; ce que je peux certifier par une Gourde de cet Aloés que j'ai, qui peſe cent deux livres. Quoiqu'il en ſoit, on doit choiſir cet Aloés d'une couleur de Foye, d'où lui eſt venu ſon ſurnom d'*Hepatique*, du mot Grec *Hepar*, qui ſignifie le *Foye*; le plus ſec, & le moins puant que faire ſe pourra. Car il ſe rencontre de cet Aloés qui eſt gras, & de deux ſortes de couleurs; l'un de couleur tannée, & l'autre d'un noir luiſant, & d'une ſi puante odeur, qu'il eſt preſque impoſſible de la pouvoir ſupporter; ce que l'on m'a aſſuré provenir de ce qu'il étoit fait des feuilles de cette Plante: cela peut avoir aſſez de vrai-ſemblance, parce que ces feuilles coupées ou rompuës ont une odeur ſi puante, qu'il eſt preſque impoſſible de les pouvoir porter au nez: ce qui eſt tout different de celui qui eſt fait de la racine, en ce qu'il n'a preſque point d'odeur; mais en recompenſe il eſt beaucoup plus amer.

Cet Aloés doit eſtre entierement rejetté pour l'uſage de la Medecine, & ne doit eſtre employé que pour les Chevaux, étant beaucoup meilleur que l'Aloés Cabalin, dont je parlerai ci-aprés.

A l'égard des deux differentes couleurs qui ſe rencontrent dans cet Aloés, cela ne préjudicie nullement à ſa qualité, parce que cela ne provient que de ce que le milieu n'eſt pas ſi ſec que les bordages, pour n'avoir pas eu tant d'air, & pour avoir eſté enfermé dans les Calebaſſes lors qu'il étoit encore chaud; la chaleur s'étant concentrée au dedans, lui a donné cette couleur noirâtre, & cela fait auſſi qu'il eſt ſi mol & ſi adherant.

Le troiſiéme Aloés eſt celui qui eſt noir, ſec, & preſque ſans odeur, que nous appellons *Aloés Cabalin*, à cauſe qu'il eſt ordinairement apporté dans des paniers faits de Palmes ou de jonc, que les Latins appellent *Cabalino*; & d'autres, parce qu'il ne doit ſervir que pour les Chevaux. Ce qui eſt une erreur bien grande, puis qu'il n'eſt propre ni pour les hommes, ni pour les chevaux, n'étant que des ordures, ou, pour mieux dire, un réſidu brûlé, qui n'a ni force ni vertu, & qui devroit eſtre réjetté. On devroit même faire défenſe aux Marchands d'en vendre, auſſi-bien que quantité d'autres Marchandiſes qui ſont préjudiciables, ſur tout celles qui ſont deſtinées pour l'uſage de la Medecine.

Aloés Cabalin.

CHAPITRE VI.

De l'Hipociſtis.

L'*Hypociſtis* que nous appellons aſſez ordinairement *Hipochiſte*, eſt un ſuc épaiſſi, que l'on tire d'une eſpece de rejetton, qui ſort de la racine d'un ſous-arbriſſeau nommé *Ciſtus*, fort commun en Provence & en Languedoc, d'où nous faiſons venir l'Hipochiſte que nous vendons.

Monſieur Charas, & aprés lui Mr de Meuve fort habile Copiſte, ont ſi bien décrit la Figure & couleur de ce Rejetton, auſſi bien que l'Arbriſſeau qui le porte, que je n'ai pas jugé à propos d'en groſſir cet article, m'étant contenté d'en repreſenter la Figure que j'ai fait graver d'aprés l'Original.

On doit choiſir l'Hypochiſte cuit en bonne conſiſtance, c'eſt-à-dire ferme, d'un noir luiſant, le moins brûlé, & le plus aſtringent au goût qu'il ſe pourra, & veritable Hypochiſte. Je dis que l'on le doit choiſir veritable Hypochiſte, parce que Mr de Meuve dit que les Apoticaires qui veulent tromper le monde, uſent ordinairement du Suc de la racine de la Barbe de Bouc ſéchée au Soleil: mais je crois que c'eſt une charité qu'il leur prête; car je ſuis certain que c'eſt à quoi jamais Apoticaire n'a penſé, pour trois raiſons. La premiere, en ce que l'Hypochiſte eſt un Extrait que nous établiſſons à fort bon marché, tant à cauſe que ces Rejettons ſont fort communs en Provence, que parce qu'ils rendent beaucoup de Suc. La ſeconde raiſon, eſt que l'Extrait de la Racine de la Barbe de Bouc reviendroit à plus que le veritable Hypochiſte. La troiſiéme eſt qu'il faut que tout cela ſoit venu de ſon crû, puis que Mr Charas, dont il a ſi bien copié le Livre, n'en fait aucune mention; & qu'au contraire il eſt d'un ſentiment tout oppoſé, par la raiſon que j'ai ci-devant alleguée, comme étant la verité du fait. Ainſi on doit eſtre deſabuſé de croire que l'on contrefaſſe l'Hypochiſte; & on doit

eſtre certain que celui que les Apoticaires emploient, eſt tel que nous le leur vendons. Il eſt bien vrai que ceux qui font la Theriaque en public, le fondent pour en retirer quelques parties terreſtres qui peuvent s'y rencontrer, parce que les Provençaux & Languedociens qui le font, n'y prennent pas garde de ſi prés, tant à cauſe du bon marché que l'on leur demande, que par la grande quantité qu'ils en font.

Outre l'emploi que l'Hypochiſte a dans la Theriaque, quelques-uns s'en ſervent à la place de l'*Acacia vera*, tant parce qu'il eſt à beaucoup meilleur marché, qu'à cauſe qu'ils prétendent qu'il a les mêmes qualitez. Il eſt auſſi un des ingrediens de l'Emplâtre noir du Prieur de Cabriere, dont Sa Majeſté en a donné la recepte au Public.

CHAPITRE VII.

De l'Acacia Vera.

L'*Acacia Vera* eſt un Suc épaiſſi, ſuivant quelques Autheurs, du fruit des arbres qui portent la Gomme Arabique, dont la Figure eſt repreſentée au Chapitre des Gommes, à la page 241. Mais comme je n'en ſuis pas certain, je me contenterai de dire que l'*Acacia vera* que nous vendons, eſt un Suc épaiſſi & reduit en conſiſtance ſolide, qui nous vient du Levant en boules rondes de differentes groſſeurs, enveloppées de Veſſies fort minces, tant pour empêcher qu'il ne coule, que pour en faciliter le tranſport.

On doit choiſir l'*Acacia Vera* cuite en bonne conſiſtance, d'une couleur tannée, c'eſt-à-dire d'un brun tant ſoit peu rougeâtre; ce qui ne ſe rapporte guére à ce que quelques Autheurs nouveaux en ont écrit, qui diſent tous d'un commun accord, comme l'ayant pris les uns des autres, qu'il faut que l'*Acacia vera*, pour eſtre d'une bonne qualité, ſoit d'un Rouge aſſez beau, quoi qu'un peu haute en couleur. J'ai bien vû & manié de l'*Acacia vera*, & je n'en ai jamais trouvé qui ait eu cette haute Couleur. C'eſt pourquoi je dirai que ceux qui en auront beſoin, préfereront celle qui eſt d'une couleur tannée, pour deux raiſons.

La premiere, parce qu'étant de cette couleur, c'eſt une marque qu'elle a été bien cuite.

La ſeconde, c'eſt que ce Suc a été tiré des fruits lors qu'ils étoient meurs, ce Suc doit être auſſi uni, luiſant, d'un goût aſtringent, & tant ſoit peu deſagréable.

L'*Acacia vera* a ſi peu d'uſage, que ſi ce n'étoit la Theriaque où elle entre, le debit que l'on en feroit, ne meriteroit pas la peine d'en parler. Ceux qui en ont beſoin pour cette grande compoſition, l'emploient quelquefois telle que nous la vendons, aprés en avoir ôté la peau qui l'enveloppe; & d'autres, avec des moules en font diverſes Figures, ce qui ne ſert qu'à embellir le ſujet, & non pas pour lui donner aucune qualité.

Outre l'*Acacia vera*, dont je viens de parler, nous en vendons une autre, quoi que fort rarement, qui eſt appellée *Acacia Germanica*, qui eſt un Suc tiré de nos Prunelles ſauvages, & enſuite cuit en conſiſtance d'Extrait ſolide, puis aprés mis dans des Veſſies, comme celui d'Egypte, auquel il reſſemble en Figure, & non en couleur; parce que l'*Acacia vera* vraie eſt d'un Rouge tanné, comme je l'ai déja dit, & l'*Acacia Germanica* eſt noire comme de beau Suc de Regliſſe. Acacia Germanica, ou Germanorum.

CHAPITRE VIII.

Du Roucou.

Achiotl, ou Orleane.

LE Roucou, que les Indiens appellent *Achiotl*, ou *Vrucu*, & les Hollandois *Orleane*, & nous *Roucou*, eſt une Fecule que les Habitans des Iſles du Vent & de Saint Domingue tirent d'une petite graine rouge qui ſe trouve dans une gouſſe, dont la Figure eſt cy-deſſus repreſentée, marquée *A*, que j'ai fait graver d'aprés l'original que j'ai entre mes mains.

L'arbriſſeau qui porte le Roucou, pouſſe, ſuivant le Pere du Tartre, dés ſa racine, pluſieurs branches qui croiſſent en arbriſſeaux, & ſe diviſent en pluſieurs petites branches. Ses feuilles ſont fort ſemblables à celles du Lilac, & portent deux fois l'année pluſieurs bouquets de fleurs blanches mêlées de rouge, & ſemblables en leurs formes à celles de l'*Ellebore noire*. Ses fleurs ſont remplies d'une infinité de petites étamines jaunes à pointes rouges; à la chûte de ſes fleurs croiſſent des boutons tannez, tout heriſſez de petites pointes brunes délicates, & qui ne picquent point. Quand ils ſont meurs, il y a dans le milieu deux doubles grains ou pepins, tout environnez d'un certain vermillon ou peinture rouge liquide, que les Sauvages appellent *Roucou*. C'eſt de cette peinture qu'ils ſe peignent lors qu'ils ſont voyage: mais auparavant ils la diſſoudent avec de certaines Huiles qu'ils font exprés de quelques graines.

Les Européens l'accommodent avec des Huiles de Lin, la battant dans un Mortier avec cette Huile; & aprés l'avoir reduite en maſſe, ils l'envoient en France, où l'on s'en ſert pour donner couleur à la Cire jaune, lors qu'elle eſt trop pâle. On s'en ſert auſſi pour donner couleur au Chocolat. Il y en a auſſi qui ſe contentent de la mettre dans un Mortier ſans huile, & de la reduire en maſſe ou en Tablettes; leſquelles étant diſſoutes avec de l'urine, font une teinture rouge, qui tient auſſi fort que les meilleures Teintures de l'Europe. C'eſt

encore une assez bonne Marchandise. Au reste, cet Arbrisseau est celui dont Scaliger fait mention, & qu'il nomme *Arbor finium regundorum*, Arbre limitant les possessions. Cette Relation du Roucou est tout à fait differente de celle du Sr François Rousseau, qui m'écrit que c'est un Arbre de huit à neuf pieds de haut, qui a ses feuilles à peu prés comme le Pêcher, aprés lesquelles naissent des Gousses qui approchent fort de la couverture de nos Châtaignes, garnies de petites épines ou pointes tout autour. On trouve dedans une petite graine rouge, que l'on brise dans un Mortier, ou sur une pierre, & de-là on la met dans des vaisseaux pleins d'eau. En un mot, le Roucou se fait aux Isles de la même maniere que l'on fait ici l'Amidon; non pas de la maniere qu'en a écrit Monsieur de Meuve; mais de la sorte que nos Amidonniers le font; & qu'aprés avoir esté mis en pain & seché, nous est envoïé.

Cette derniere Relation est beaucoup plus juste que la premiere, en ce que les gousses que j'ai se rapportent en tout & pour tout à la Lettre dudit Sr Rousseau. Et de plus, c'est qu'il est facile de voir par le Roucou que nous vendons, sur tout quand il est de la bonne qualité, qu'il n'a jamais esté trempé dans de l'huile, en ce que la bonne odeur du veritable Roucou fait assez connoître qu'il n'est point mélangé.

On sera encore desabusé de croire que l'Achiolt se fasse de la maniere que l'a écrit le sieur Blegny, quand il dit dans son Livre à la page 222. que l'Alchiolt est le Suc épaissi qu'on tire du fruit de l'Achiolt, arbre fruitier de l'Amerique. Ce fruit est une Graine rouge, qui se trouve en grande quantité dans de grosses Gousses rondes. Quand on a tiré cette graine de ses Gousses, on la pile, & on l'exprime à la presse pour en tirer le Suc, que l'on expose ensuite dans un lieu chaud, pour en faire évaporer l'humidité; & quand il est épaissi à peu prés comme la pâte, on en fait des masses de differentes formes, qui étant entierement desséchées, sont proprement ce qu'on appelle *Achiolt*; car il est certain que le Roucou ou Achiolt se fait comme l'Amidon, & qu'il est impossible d'en tirer le Suc, puisque la matiere dont on fait le Roucou, est une matiere rougeâtre & veloutée, qui se trouve attachée à la graine qui est dans les Gousses, & qu'on ne la peut separer que par le moyen de l'eau, en y procedant de la même maniere que nos Amidonniers separent la farine qui est restée au petit Son, que nous appellons ordinairement *Recoupe*, pour en faire de l'Amidon; & non pas le Suc tiré par expression de ses graines, ainsi que cet Auteur le marque.

Quoi qu'il en soit, on doit choisir le Roucou d'une odeur d'Iris ou de Violette, veritable Cayenne, étant l'Isle de toutes celles de l'Amerique où il se fait le mieux, le plus sec, le plus haut en couleur que faire se pourra. Le Roucou de cette nature est celui qui doit estre appellé *Achiotl*; car la plûpart de celui que nous vendons, est humide, sale, moisi, sentant la cave, en un mot incapable d'entrer dans le corps humain, tant pour mettre dans le Chocolat, que pour s'en servir contre les maladies, auxquelles le sieur de Blegny marque qu'il est propre, à quoi je ne puis contredire, pour ne l'avoir pas experimenté. Achiotl.

Le Roucou est fort en usage par les Teinturiers. On s'en sert aussi pour donner une couleur jaune à la Cire, aprés l'avoir délayé avec tant soit peu d'huile de Noix, & jetté dans la Cire fonduë. Mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est que cette couleur ne dure pas beaucoup, parce que l'air la mange.

On nous envoyoit, il y a quelques années, des Isles, & même de Hollande, un Roucou en petit Pain, de la forme & figure d'un Ecu blanc, qui étoit doüé de toutes les bonnes qualitez, & fort propre pour l'interieur, qui est le contraire de celui que nous voyons aujourd'hui, qui est en gros pains quarrez comme du Savon de Marseille, ou en boules rondes; & qui est quelquefois si vilain & si puant, qu'il est presque impossible d'en pouvoir fleurer.

Les Americains Cannibales cultivent les Arbres qui portent le Roucou, avec grand ſoin, à cauſe des grandes utilitez qu'ils en retirent. La premiere, c'eſt qu'ils en ornent leurs Jardins, & le devant de leurs caſes ou habitations. La ſeconde, eſt que le bois de cet Arbre eſt ſi dur, qu'ils s'en ſervent pour faire du feu, comme nous nous ſervons ici du *pyrites*, ou pierre à fuſil. La troiſiéme, eſt qu'ils ſe ſervent de ſon écorce, pour faire des cordages & de la Toile. La quatriéme, eſt qu'ils mettent de ſes feuilles & de ſa racine dans leurs ſauces, tant pour leur donner bon goût, que pour leur communiquer une couleur de Saffran. La cinquiéme conſiſte en ſes graines, dont ils tirent le Roucou, tant pour ſe peindre le corps, délayé dans l'huile de Carapa, ſur tout les jours de réjouiſſance, que pour le changer contre d'autres Marchandiſes dont ils ont beſoin.

Verd de Veſſie. Le Roucou m'a donné occaſion de parler d'un Extrait tiré des bayes du Noir prun, que nous appellons mal-à-propos *Vert-de-Veſſie*. Cet Extrait eſt un Suc tiré des bayes de Noir Prun, fort commun dans nos Bois. On tire le Suc de ces bayes, enſuite on y mêle du vin blanc & tant ſoit peu d'alun de glace, & enſuite on verſe le tout dans des Veſſies de porc, & on les pend à un plancher, afin que l'air en diſſipant l'humidité, il ſe reduiſe en conſiſtance d'Extrait, & à force de vieillir demeure dur comme de la pierre. L'uſage de cet Extrait eſt pour les Peintres en mignatures, & n'en a aucun dans la Medecine; & pour eſtre de la belle qualité, il doit eſtre nouveau, & bien travaillé; & qu'étant paſſé ſur un papier blanc, il faſſe une belle couleur de vert d'Herbes. Ce Vert n'a plus tant d'uſage qu'il avoit il y a quelques années; c'eſt-à dire, depuis que l'on a reconnu que la Gomme Gutte & l'Inde faiſoit un plus beau Vert.

Il eſt donc facile de juger que ce Vert eſt mal-à-propos appellé *Vert-de-Veſſie*, puis que ce n'eſt qu'un Suc épaiſſi des bayes de Noir Prun, & non tiré des Veſſies de quelques animaux, comme quelques-uns le croient.

Ceux qui voudront faire ce Vert, prendront garde que ce ſoit de vrayes bayes de Noir-Prun; dautant que la plûpart des Païſans qui nous les apportent, ſubſtituënt des bayes de la Bourge-Epine au vrai Noir prun, qui s'apporte à Paris vers les Vendanges. C'eſt de ces bayes que les Apoticaires compoſent le Syrop de Noir Prun, qu'ils appellent ordinairement *Syrupus Rhamnus Catarticus*, qui eſt admirable pour guérir les eaux des Hydropiques, d'où lui eſt venu le nom de *Syrop d'hydragogue*, parce que *Hydros* eſt un mot Grec qui ſignifie *Eau*. C'eſt du Suc de ces bayes dont ſe ſervent les Peauciers pour verdir la Baſanne; & ceux qui font le Papier verd, s'en ſervent auſſi preſentement au lieu de Verd de gris & de tartre, en ce que cela leur coûte bien moins.

Hydragogue.

IL y a encore quantité d'autres ſortes d'Extraits ſolides & liquides que nous pourrions vendre ſi l'on nous en demandoit. J'entens par *Extraits liquides*, ceux qui doivent eſtre cuits en Electuaires, comme ſont les Extraits d'Ellebore noir de Peone; du fruit de Concombre ſauvage, que les Apoticaires appellent *Elaterium*, dont l'uſage eſt pernicieux lors qu'il eſt nouveau fait; & tout ce qu'il y a de bons Autheurs diſent que l'on ne doit point s'en ſervir, qu'il ne ſoit extrêmement vieux, & que lors qu'on l'approche de la chandelle, il ne la ſouffle plus, & qu'il ſoit d'un noir luiſant, & d'un goût fort amer. On tire auſſi de ces fruits une Fecule, qui eſt ce que quelques-uns appellent *Elaterium blanc*, & ainſi de pluſieurs autres Extraits.

Elaterium blanc.

A l'égard des Solides, qui ſont ceux qui ſont portatifs, comme le Suc de Réglisſe, ou l'Hypochiſte, il y en a encore d'autres que nous pourrions vendre s'ils nous étoient auſſi familiers que ceux-là, comme le *Lycium* des Indes, de Candie, & autres ſemblables.

Fin des Vegetaux.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

SECONDE PARTIE.

LIVRE PREMIER.

Des Animaux.

PREFACE.

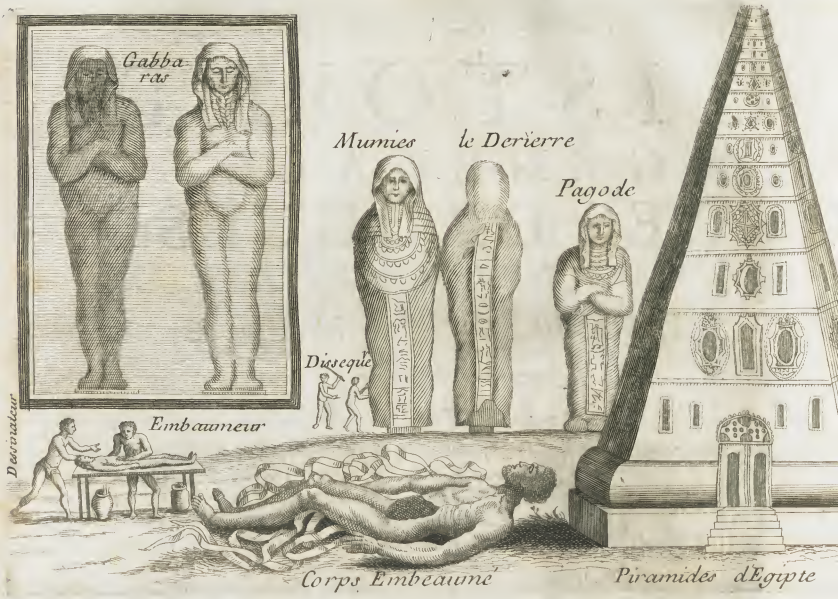
L'EMPIRE que Dieu a donné à l'homme sur toutes sortes de bêtes, tant du Ciel, que de la Terre & de la Mer, & l'excellence des dons que Dieu luy a départis par dessus tout ce qui a vie, n'empêchent pas que les Naturalistes, qui ont parlé des Animaux, ne se soient compris eux-mêmes dans leur nombre, du moins en ce qui concerne le corps; & que l'experience que plusieurs Medecins ont fait en divers tems, des bons effets des parties, ou des excremens de l'homme mort, ou même encore vivant, pour la guerison ou le soulagement de son semblable dans ses maladies, ne les ayt portez à y recourir plûtôt qu'à ce qui provient des bêtes, & même à donner des descriptions & des preparations particulieres des parties de l'homme, qu'ils ont crû le meriter; jusques là que la plus part des Auteurs qui ont traité des Animaux, & des preparations qu'on en peut faire pour l'usage de la medecine, ont ordinairement commencé par la description de l'homme entier, ou par celle de ses parties, & qu'ils n'ont parlé des autres, qu'aprés celles de leur dominateur.

C'est aussi ce qui m'oblige à les imiter en cela, & à renvoyer ce que je veux dire des Animaux à la fin des choses qui regardent celuy qui les maîtrise, & qui en peut disposer.

Je laisse à part les grandes lumieres & les connoissances particulieres que Dieu a donné à l'homme à l'égard de son corps, & pour trouver en luy même, ou dans le corps de son semblable, vivant ou mort, dequoy guerir ou soulager ses maux, & dequoy prolonger ou conserver ses jours en santé; & pour me resserrer dans les choses qui sont de ma portée, & suivant le dessein que j'ay eu de m'attacher uniquement aux choses que les Animaux, les Vegetaux & les Mineraux fournissent de propre & particulier à la Droguerie, j'ay jugé à propos de commencer par la Mumie qui contient en soy toutes les parties du corps humain.

CHAPITRE PREMIER.

Des Mumies.



ENTRE tous les honneurs que l'antiquité a deferé aux hommes, celuy de la ſepulture a toûjours eſté le plus eſtimé, voulant par cette derniere & pieuſe reconnoiſſance, honorer & conſerver la memoire de ceux que leurs actions & leurs merites avoient rendu recommandables pendant leur vie, & trouvant en cet Office la charité, la conſolation des ſurvivans, la paix & le repos des deffunts.

Ces admirables Pyramides d'Egypte, dont je parleray cy-aprés, ces obeliſques gravez & taillez avec tant d'induſtrie & de travail, ces Mauſolées, & enfin tant de riches & ſuperbes monumens diſperſez par tout le monde, nous ſont des preuves tres certaines de la pieté des anciens envers les morts.

Mais comme il y a eu diverſes Nations, & des Religions differentes, auſſi ont elles eu des coûtumes particulieres en la pratique de ce dernier devoir.

Tous les Elemens ont partagé la dépoüille des morts, la Terre n'ayant pas eſté jugée capable d'eſtre ſeule chargée de ces dépots.

L'Hiſtoire nous apprend que le feu a brûlé & conſumé les corps des Grecs, des Romains, des Gaulois, des Allemands, & de pluſieurs autres nations; que

ceux de la Colchide pendoient les morts en l'air, & les branchoient à des arbres; & que les vieillards du Septentrion ont trouvé leur sepulture dans les abymes de l'Ocean, aussi bien que les Ethyopiens dans le courant des eaux; & que les peuples de la Froide Scytie ont esté ensevelis dans les neiges: mais le plus ancien genre de sepulture, a esté celuy d'enterrer & d'inhumer les corps, & c'est ce qui fait croire que nôtre premier Pere a esté enseveli de cette maniere.

C'est de l'Ecole des Juifs, que les Chrétiens ont appris à enterrer les morts, faisant des fosses en des lieux souterrains & retirez, appellez tombes ou catacombes, & plus ordinairement Cimetieres, comme qui diroit dortoirs, nom qui dure encore aujourdhuy; mais auparavant que de les enterrer, ils les embaumoient comme nous allons voir, d'une maniere aussi curieuse que surprenante.

Le premier embaumement qui se faisoit, & le plus riche, valoit un talent d'argent, qui estoit environ huit cens cinquante livres de nôtre monoye de ce temps là, & qui seroit à present plus de huit mille livres.

Cet embaumement n'estoit que pour les personnes de la premiere qualité. Trois personnes y estoient employées; une espece de Dessinateur traçoit autour du corps étendu, les endroits qu'il falloit ouvrir pour vuider les intestins; un Dissequeur, qui avoit un coûteau fait de Pierre d'Ethyopie, coupoit les chairs autant qu'il estoit necessaire, & que la Loy le permettoit, & en même tems fuyoit de toutes ses forces, parce que c'estoit la coûtume des parens & des domestiques de le poursuivre à coups de pierre, de luy dire quantité d'injures, & de luy faire mille autres avanies, le traittant comme un impie & le dernier de tous les hommes. Aprés cette operation, les Embaumeurs, que l'on consideroit comme des personnes sacrées, entroient pour faire leurs offices, & commençoient les uns à ôter les intestins superieurs à la reserve du cœur & des reins, & les autres à purger le bas ventre, qu'ils lavoient de vin de palmier, ou autres liqueurs aromatiques, & durant l'espace de plus de trente jours, ils lavoient le corps de Baume, de Gomme ou resine de Cedre, & le rempliſſoient de poudre de Mirrhe, d'Aloës, de Nard des Indes, de Bitume de Judée, & autres choſes semblables; mais ne se servoient jamais d'encens, que nous nommons aujourdhui Oliban, soit à cause de la grande veneration qu'ils avoient pour cette drogue, soit à cause de sa rareté. A l'égard de la tête, ils se servoient de ferremens, qu'ils faisoient entrer par les narines, pour tirer dehors toute la substance du cerveau, & ensuite ils y seringuoient des liqueurs pretieuses & odoriferantes.

Le deuxiéme embaumement estoit d'un demy talent, qui servoit aux personnes de moyenne condition; & pour le faire, on se contentoit de le seringuer par le derriere, & y faire des injections d'eau, ou plûtôt une décoction faite de simples, ou autres drogues, & d'huille de cedre; & ensuite le corps ainsi accommodé, estoit mis dans du sel, l'espace de soixante & dix jours; le tems expiré, on le retiroit; & aprés en avoir débouché le trou, on en faisoit sortir les intestins, qui estoient presque tous fondus & consommez; ces preparations faites, on enveloppoit tout le corps de bandelettes de fine toile de lin, imbibée de Mirrhe & d'Asphalte; & le Dessinateur, qu'ils appelloient Scribe, couvroit ces enveloppes d'une toile peinte, ou estoit representé le Rit de leur religion avec des caracteres hierogliphiques, & les animaux que les défuns avoient les plus aimé.

Histoire de l'Escarbot.

Le principal de tous, ou celuy pour lequel ils avoient plus de veneration, estoit l'Escarbot, *tant à cause de son admirable naissance, que par le rapport qu'ils pretendoient que cet insecte avoit avec le Soleil; & en effet, car quelque villain que soit ce petit animal, & presque toûjours dans l'ordure, il a un instinct merveilleux pour agir & conserver son*

eſpece. Ce petit animal s'engendre de luy même, ſans l'aide d'aucune femelle; car quand le mâle veut produire, il cherche une fiante de Bœuf, & aprés l'avoir trouvée, il en fait une boule ronde, de la figure du monde, & enſuite il la roule avec ſes pieds de derriere du levant au couchant, & aprés ſe tournant vers le levant, il imite les mouvemens du monde; car alors la boule va du levant équinoctial au couchant, par un mouvement contraire à celuy des eſtoiles; ayant ainſi roulé ſa boule, il la met dans terre, l'y laiſſe l'eſpace de vingt-huit jours, qui eſt le temps que la Lune eſt à parcourir les ſignes du Zodiaque, & pendant ce temps il s'engendre dans cette boule de petits Eſcarbots; & le vingt-neuviéme jour, qui eſt le jour de conjonction de la Lune avec le Soleil, & le temps des productions qui ſe font dans la nature; ce petit animal roule ſa boule dans l'eau, ou elle s'ouvre, & les Eſcarbots en ſortent; c'eſt pour ce ſujet, ſelon quelques uns, qu'on en a fait l'embleme de la naiſſance & le ſymbole des Peres, parce que ces inſectes n'ont qu'un pere & n'ont point de mere. Ils repreſentent auſſi le monde, à cauſe de la boule qu'ils forment & qu'ils roulent; & l'homme, parce qu'il n'y a que des Eſcarbots mâles; il y en a de pluſieurs eſpeces, mais celle pour qui les Egiptiens avoient plus de veneration, eſtoit de ceux qui avoient la tête ſemblable à un chat, accompagnée de quelques rayons; ce qui leur donnoit ſujet de croire que ces animaux avoient quelque raport avec le Soleil: & de plus, c'eſt que cet inſecte à trente petites pattes faites en forme de doigts, qui repreſentent les trente jours que le Soleil met chaque mois à parcourir un des ſignes du zodiaque.

A l'égard des autres caracteres hierogliphiques, l'hiſtoire ſeroit trop longue, on pourra voir le Pere Kerker.

Le troiſiéme embaumement, eſtoit pour les pauvres gens, qui eſtoit fait d'un mélange de Poix & de Bitume de Judée, ou bien, les corps eſtoient deſſechez avec de la chaux, ou autres drogues de bas prix, & quelque fois ils ſe ſervoient de Natrum d'Egypte, de ſel, de miel, & de cire: quelque fois auſſi ils faiſoient boüillir les corps dans l'huille pour en conſommer l'humidité, qui ſeule eſt la cauſe de la corruption; ou ſi vous voulez, comme l'a fort bien remarqué un ſçavant de nôtre temps, le principe de la corruption, eſt une chaleur humide qui s'introduit dans les chairs par la diſſolution de leurs parties, & par le mélange des corps étrangers, qui vont occuper les eſpaces que la chaleur a ouvertes & relachées; l'air qui eſt chaud & humide, eſt le diſſoluant le plus ordinaire des corps & le moyen le plus ſur pour les conſerver, eſt d'empêcher l'air d'y entrer: à quoy il faut ajoûter que l'air que nous reſpirons, eſtant rempli d'une infinité d'inſectes, que nous ne pouvons pas appercevoir, à cauſe de leur petiteſſe, ce ſont ces petits inſectes, qui s'attachent aux chairs, & qui les rongent; & comme ils ſe multiplient aiſement, il y a des temps que tout l'air en eſt rempli, principalement au temps des peſtes & des maladies contagieuſes; l'on a même obſervé, par le moyen des Microſcopes, que ce que l'on appelle *Gangrene*, n'eſt qu'une infinité de petits inſectes qui rongent les chairs, comme les Myrtes rongent le fromage. Il faut donc pour conſerver les chairs, en exclure ces animaux, ce qui ſe peut faire par le moyen du miel, de l'huille, de l'eſprit de vin, & de quelqu'autres liqueurs qui enveloppent ces inſectes, les engluent & les font crever.

Mais la curioſité des anciens Egyptiens a eſté bien plus avant, à cauſe de la grande veneration qu'ils ont toûjours eu pour leurs parents trépaſſez, & ne pouvant ſe reſoudre à les enterrer, & eſtre privez de leur veuë, ils s'aviſerent de chercher les moyens de les pouvoir toûjours avoir auprés d'eux. & de les avoir continuellement devant les yeux, afin d'imiter leurs actions, c'eſt à dire, de vivre avec autant d'honnêteté comme leurs deffunts parents avoient vécu eux-mêmes, & ſe regler ſur leur conduite.

C'eſt pourquoy quand quelques uns de leurs parents eſtoient morts, ils les accommodoient ſi adroitement, & les deſſechoient de telle maniere, que ces corps égaloient en dureté les Statuës de Marbre, les appellant en leur langue *Gabbaras*, qui ſignifie Mumies, & leur induſtrie à les accommoder eſtoit ſi grande que l'on n'y voyoit jamais rien de défiguré; ils leur peignoient le viſage de pluſieurs couleurs, même avec de l'Or, les ayans auparavant bien vuidez & embaumez, mis les bras croiſez l'un ſur l'autre, & bandez de linge fin, qu'ils avoient auparavant trempez dans des gommes aromatiques, & enſuite ils mettoient ſur leur tête une toile ſemblable à une coëffe de femme qui pendoit des deux côtez juſques ſur leur poitrine, & par derriere juſques ſur leurs épaules. Ils avoient encore ſous le menton une barbette tortillée, qui ſervoit à leurs preſſer les joüës & à ſerrer les machoires, de peur qu'ils ne baillaſſent; ſi bien qu'à les voir, on les auroit plûtôt pris pour des perſonnes dormantes, que pour des morts.

GABBARAS pour lequel on doit dire Mumie, & ſuivant pluſieurs Auteurs c'eſt un mot Perſan, qui ſignifie corps embaumé de drogues aromatiques, ſur tout de Bitume de Judée ou Aſphalte; & non Momie, ainſi que quelques Auteurs ont écrit, le dérivant de Cinamome, de Cardamome ou Amome, ayant crû que les Mumies en eſtoient accommodées.

Si par la maladie, ils avoient eſté défigurez, ils leur mettoient des maſques de carton, ou de toile peinte, à la reſſemblance de la perſonne morte, & enrichie de pluſieurs couleurs; au contraire, ſi la perſonne n'eſtoit point défigurée ils luy laiſſoient la face & les oreilles découvertes & peintes de differentes couleurs.

Ces morts ayant eſté ainſi accommodez, ils les enfermoient dans de grandes armoires de verre faites expres, ſuivant la grandeur des perſonnes, & les mettoient aprés dans les lieux les plus élevez de leurs maiſons: & ce leur eſtoient des gages ſi prétieux, & une telle aſſurance de leur foy, que ſi quelqu'un d'entr'eux avoit beſoin d'argent, il n'avoit pas de meilleur nantiſſement à donner que les corps embaumez & vitrez de ſes parents; & celuy qui prêtoit ſur ces ſortes d'aſſurances, ne ſe mettoit nullement en peine de ſon rembourſement, car ſi par malheur le débiteur ne pouvoit rendre ce qu'il avoit emprunté, & retirer ſon dépoſt, il eſtoit reputé indigne de la vie civile: ce qui l'engageoit indiſpenſablement à trouver les moyens de retirer ſes parens dépoſez dans le tems preſcrit, ou à eſtre blâmé de tout le monde.

Ils ſe ſervoient encore de ces morts à des actions plus relevées; car ils ne faiſoient jamais de feſtins qu'ils ne ſe fiſſent apporter ces Cadavres, pour ne pas perdre la memoire de la neceſſité du feſtin, & qu'ils ſeroient un jour ſemblables à ces ſimulacres.

Les mêmes Egyptiens ont fait encore beaucoup d'autres dépenſes pour la conſervation de leurs Cadavres: car aprés avoir eſté bien embaumez, ſans neanmoins eſtre deſſechez avec des drogues les plus pretieuſes, ils les envelopoient avec des grands draps de toile fine, par deſſus; & ils y mettoient quelque fois plus de deux cens aûnes de bandes, ſi bien que l'on ne leur voyoit que le viſage, & quelquefois rien du tout; mais auparavant que de les enſevelir, ils avoient ſoin de leur rougir les ongles des pieds & des mains avec des feüilles d'Alcana. Eſtant ainſi accommodez, ils les enfermoient dans des cercueils de bois pretieux, que les défunts mêmes avoient fait faire, & en même temps ils enfermoient avec eux l'Idole qu'ils avoient adoré pendant leur vie.

Les Idoles, ou pagodes, eſtoient fabriquées d'or & d'argent ou d'autre métail, & le plus ſouvent de terre du pays, avec des caracteres hieroglifiques, qui montroient les qualitez du défunt, le prix de l'embaumement, le temps du deceds & la ville d'où il eſtoit.

Enſuite dequoy ayant bouché les cercueils, on les portoit en grande pompe dans des lieux qu'ils avoient auſſi fait bâtir durant leur vie, comme il ſe voit encore aujourdhuy par les Piramides d'Egypte, qui ſont à deux ou trois lieuës du grand

Caire, & les Hiſtoriens raportent que Chemmis Roy d'Egypte en fit faire une, ou cent mille hommes avoient eſté employez pendant vingt années, laquelle eſtoit de forme quarrée; & avoit de profondeur environ quinze pieds, & la face de chaque côté de la baſe huit cens pieds de large & autant de haut, dans laquelle il y avoit une Lampe perpetuelle.

On peut voir par là, combien ces peuples avoient ſoin des morts, & on doit eſtre deſabuſé de croire que les Mumies que l'on nous apporte, ſoient de vrayes Mumies, dautant que l'on n'auroit pas pris tant de peine pour les donner à ſi vil prix, mais que ce ſont des corps empoiſſez, comme il ſe verra cy-aprés.

Mumies blanches. Outre ces pretenduës Mumies, & les precedentes, il s'en rencontre encore d'autres, comme celles de Lybie, que l'on nomme Mumies blanches; qui ne ſont autre choſe que les corps de ceux qui ont eſté noyez dans la mer, leſquels eſtans jettez ſur les côtes de la Lybie, ſont enſevelis & deſſechez dans les ſables, qui ſont extremement chauds; ſi bien que les plus forts hommes, aprés y avoir eſté quelque temps, ne peſent pas trente livres, & ſont en état d'eſtre gardez pour toûjours. Il y en a une à Paris, dans le cabinet de M. Boudet, ruë Sainte Croix de la Bretonnerie, fils de feu M. Boudet Medecin du Roy.

Ces ſortes de Mumies ſont peu en uſage, tant à cauſe de leur rareté, qu'en ce qu'elles ſont dénuées de vertu, n'eſtant que du parchemin collé ſur des os.

Voilà ce que c'eſt que les Mumies blanches, nom qui leur convient fort mal, dautant que le nom de Mumie ſignifie un corps embaumé de drogues aromatiques pour le conſerver de pourriture, ce qui ne ſe rencontre pas en ces corps deſſechez. Ainſi on ſera déſabuſé de croire que la Mumie que nous vendons, ſoit de ces corps noyez dans l'eau & deſſechez dans les ſables.

Fauſſes Mumies Nous allons voir maintenant la friponnerie des Juifs, à l'égard des Mumies; & aprés eux, celle des Chreſtiens. Je dirai donc que les Mumies qu'on nous apporte d'Alexandrie d'Egypte, de Veniſe, & même de Lyon, ne ſont autre choſe que des Cadavres de gens morts de differentes manieres, leſquels ſoit qu'ils ayent eſté enterrez ou non, aprés avoir eſté vuidez, tant des entrailles que du cerveau, ſont remplis de pouſſiere de Myrrhe, Aloës cabalin, Bitume de Judée, de Poix noire & autres Gommes; & enſuite entortillez d'une méchante ſerpiliere, empoiſſée de la même compoſition; ces corps eſtant ainſi accommodez, on les met au Four, pour en faire conſumer toute l'humidité, & eſtant ainſi bien deſſechez, ils nous les envoyent, les vendans pour vraies Mumies d'Egypte, à ceux qui ne les connoiſſent pas, & ne ſont pas informez que les Egyptiens ont eſté de tous tems ſi curieux d'enterrer les morts, qu'ils n'y ont rien épargné, dans le deſſein d'en conſerver la memoire, & non pas d'en faire commerce, pour preuve de mon dire, je rapporteray ce que M. Guy de la Fontaine Medecin du Roy, & aprés luy le ſieur Ambroiſe Paré, en diſent.

Le ſieur Guy de la Fontaine eſtant en Alexandrie d'Egypte, oüit dire qu'il y avoit dans la Ville un Juif qui faiſoit metier & marchandiſe de Mumies; la curioſité l'ayant porté à en eſtre témoin oculaire, il ſe tranſporta dans la maiſon de ce Juif; & l'ayant trouvé, le pria de luy faire voir ſa marchandiſe, ou ces corps mumiez, dont luy ayant d'abord fait quelque difficulté, il luy ouvrit enfin ſon magazin; & il luy montra pluſieurs corps entaſſez les uns ſur les autres. Puis aprés une réflexion d'un quart d'heure il luy demanda de quelles drogues il ſe ſervoit, & quels corps il prenoit; il luy repondit qu'à l'égard des morts, il prenoit tous ceux qu'il pouvoit avoir, & qu'il ne ſe ſoûcioit pas ce que ſe pouvoit eſtre, pourvû que ce fuſſent des morts, qu'ils fuſſent morts de maladie ordinaire ou de conta-

gion, qu'il ne s'en soucioit pas; & qu'à l'égard des drogues, que c'estoit un amas de plusieurs vieilles drogues mêlées ensemble, qu'il accommodoit avec ces corps & qu'aprés les avoir fait secher au four, il les envoyoit dans l'Europe, & qu'il s'étonnoit comment les Chrétiens estoient amateurs de telles vilenies.

Voilà qui est bien éloigné de ce que les anciens Medecins ont cru, quand ils ont ordonné de la Mumie, mais comme je ne suis pas capable d'empêcher tous les abus, & qu'il se trouve encore des personnes qui en veulent user, je diray que l'on la choisira belle, luisante, bien noire, non remplie d'os, ny de poussiere, d'une bonne odeur, laquelle estant brûlée, ne sente point la poix.

On l'estime propre pour les contusions, & pour empêcher que le sang ne se caillebotte dans le corps. Mais son plus grand usage est pour prendre du Poisson.

Quelques Auteurs veulent que la graisse, mêlangée de Bitume, qui découle des tombeaux, soit l'Asphalte & vraye Mumie; & d'autres disent que c'est la chair confite qui a esté mise en usage par la malice d'un Medecin Juif, qui a écrit que cette chair ainsi confite & embaumée, servoit à la curation de plusieurs maladies, sur tout de celles cy-dessus.

On a donné aussi le nom de Mumies à plusieurs Bitumes naturels, comme à celuy de Judée, & à ceux qui découlent de plusieurs montagnes d'Arabie, & autres pays chauds; mais c'est mal à propos, n'estant, pour ainsi dire, qu'une humeur grasse, visqueuse & puante qui s'engendre dans les entrailles de la terre.

Des autres préparations qui se tirent du corps humain.

OUtre la Mumie qui se trouve dans nos boutiques; nous vendons de l'Axonge humaine, que nous faisons venir de plusieurs endroits. Mais comme chacun sçait, qu'à Paris, le maître des Hautes-Oeuvres en vend à ceux qui en ont besoin; c'est le sujet pour lequel les Droguistes & les Appoticaires n'en vendent que tres peu; neanmoins celle que nous pourrions vendre; ayant esté preparée avec des herbes aromatiques, seroit sans comparaison meilleure, que celle qui sort des mains de l'Executeur.

On estime l'Axonge, ou graisse humaine fort convenable, pour les rhumatismes, ou autres maladies provenantes de cause froide.

Outre l'Axonge, nous vendons le sel fixe & volatile du sang, du crâne, des cheveux, d'urine & beaucoup d'autres preparations chimiques, que l'on trouvera fort bien décrittes dans la Pharmacopée Royale, Galenique & Chymique de M. Charas, à la page 771. Ceux qui en desireront sçavoir les preparations pourront y avoir recours, aussi bien qu'à quantité d'autres Auteurs qui en traitent. Preparations Chymiques.

A l'égard du choix, il est difficile de le pouvoir expliquer, & la meilleure connoissance qu'il y a, c'est de les acheter d'honnêtes Marchands, & ne pas s'attacher au bon marché, en ce qu'il est fort facile de donner aux plus habiles, les unes pour les autres; n'y ayant que celuy qui les a préparées qui en puisse répondre; principalement, les huilles qui ont esté tirées par la cornuë.

De l'Vsnée humaine.

LEs Droguistes d'Angleterre, sur tout ceux de Londres, vendent encore des têtes de morts; sur lesquelles il y a une petite mousse verdâte, à qui on

a donné le nom d'Uſnée, à cauſe qu'elle a aſſez de reſemblance à l'Uſnée ou mouſſe qui vient ſur les Cheſnes, & comme M. Charas a demeuré long-temps en Angleterre, & qu'il en a vû quantité; je rapporterai ce qu'il a bien voulu me donner ſur ce ſujet.

L'Uſnée eſt une excroiſſance ſemblable à une mouſſe verte, qui naît & croît juſqu'à la hauteur de deux ou trois lignes, au deſſus & aux environs du crâne des hommes qu'on a pendu & laiſſé un tres long tems aux fourches patibulaires; elle commence ſeulement de croître, lors que le pannicule charneux eſtant pourri & conſommé par les injures du tems, a abandonné le crâne, & que l'humeur ſuperfluë, que la tête avoit accoûtumé de fournir pour la nourriture des cheveux & de la barbe; ne trouvant plus de partie charneuſe pour y faire ſes productions, engendre cette mouſſe en maniere de chevelure, joignant le crâne où elle eſt fortement attachée, comme la mouſſe l'eſt aux rochers ou aux chênes. Les Droguiſtes Anglois font venir ces têtes d'Irlande, où l'on a accoûtumé de laiſſer au patibulaire les corps des pendus, juſqu'à ce qu'ils tombent en pieces.

On voit à Londres, aux Boutiques de certains Droguiſtes, des têtes couvertes, ou tout à fait, ou en partie de cette Uſnée verte, miſes en montre, parmi leurs autres Drogues; ce que je n'ay jamais vû ailleurs. On ne doit pas eſtre ſurpris de la naiſſance de cette Uſnée ſur le crâne des pendus, puis qu'on a ſouvent experimenté que les cheveux & le poil de la barbe & des autres parties du corps humain, croiſſent aprés leur mort, auſſi long-tems que les parties qui les portent peuvent ſubſiſter & leur fournir de la nourriture, & que même quelques uns veulent, que la même choſe arrive aux ongles & aux dents. Les mêmes Droguiſtes envoyent aux pays étrangers & ſur tout en Allemagne, ces têtes couvertes de leur Uſnée, pour s'en ſervir dans la compoſition de l'onguent Sympatatique ou Conſtellé, que *Crollius* a décrit dans ſa Royale Chymie, & fort exalté pour la gueriſon du mal caduc. Ils vendent ces têtes vuides, parce que le mauvais tems a conſommé la cervelle, les yeux & tout ce qu'elles contenoient de mol & de corruptible. On peut attribuer quelque vertu au crâne de ces têtes, puis qu'on les a tirées des corps des pendus, mais on doit croire, que la chaleur de l'Eſté, & le froid de l'Hyver, en ont diſſipé la plus grande partie.

Le crâne des criminels nouvellement pendus, dépoüillé de ſon pannicule charneux, vuidé de ſa cervelle, & de tout ce qu'il contient, bien lavé, ſeché & ſeparé avec une ſcie de ſa partie baſſe, vaut incomparablement mieux; c'eſt auſſi celuy que les Droguiſtes vendent ſous le nom de crâne humain.

CHAPITRE II.

De la Licorne.

LA LICORNE, eſt un animal que les Naturaliſtes nous dépeignent ſous la figure d'un Cheval, ayant au milieu du front une Corne en ſpirale, de deux à trois pied de long: mais comme l'on n'a pû, juſques aujourd'huy, ſçavoir la verité de la choſe; je diray que celle que nous vendons, ſous le nom de Corne de Licorne, eſt la Corne d'un Poiſſon que les Iſlandois appellent Narval comme on le verra, cy-aprés, au chapitre des poiſſons.

Cette Corne eſtoit autrefois beaucoup en uſage, à cauſe des grandes proprietez que les anciens luy attribuoient, principalement contre les poiſons, c'eſt ce qui faiſoit que les grands Seigneurs en eſtoient fort amateurs, & pour ce ſujet elle eſtoit venduë au poids de l'or. Cette erreur a eſté tellement établie, & il y a encore quelques perſonnes qui en ſont ſi fort entêtées, qu'il leur en faut à quelque prix que ce ſoit.

» Ambroiſe Paré, dans un petit Traité qu'il a compoſé de la Licorne, dit que » dans l'Arabie deſerte, il s'y trouve des Aſnes ſauvages, qu'ils appellent Camphurs, Camphurs. » portant une corne au front, avec laquelle ils combattent contre les Taureaux, » & dont les Indiens ſe ſervent pour ſe garantir de pluſieurs maladies, particulie- » rement des veneneuſes; & qu'en Arabie, prés de la Mer rouge, il ſe trouve un

Piraſſoupi. autre animal que ces peuples appellent *Piraßoupi*, qui a deux Cornes longues, droites & en ſpirale, dont les Arabes ſe ſervent lors qu'ils ſont bleſſez ou mordus par quelques bêtes veneneuſes ; la mettant tremper pendant ſix ou ſept heures dans de l'eau qu'ils boivent, pour ſe garantir. Il dit que cet Animal eſt de la grandeur & à ſa tête quaſi ſemblable à celle d'un Mulet, & que ſon corps eſt velu comme un Ours, un peu plus coloré tirant ſur le Fauve, & a les pieds fendus comme le Cerf.

Jonſtonius dit dans ſon Traité des Animaux, qu'il y a encore d'autres Licornes, ou le Lecteur aura recours.

CHAPITRE III.

Du Bezoar.

Animal portant le Bezoar

LE BEZOAR, que les Indiens appellent *Pazan*, eſt un animal qui produit dans ſon eſtomach ou dans ſa veſſie une Pierre qui porte le même nom ; à qui l'on attribuë de grandes proprietez, ce qui la faiſoit autrefois beaucoup eſtimer, & on la vendoit fort cher, de même qu'encore aujourdhui celuy qui eſt de la bonne qualité & veritable Oriental, tant parce que l'on a beaucoup de peine à en trouver de naturel, depuis que certaines perſonnes ont trouvé le ſecret de le contrefaire, qu'à cauſe que ces animaux n'en produiſent pas beaucoup, y en ayant même pluſieurs qui n'en ont point ; qu'il vient de bien loin & paye de gros droits, & que ſi les Orientaux n'avoient l'adreſſe de le faire paſſer ſans le faire connoître (de même que le Muſc & les autres marchandiſes fines) ou de s'accommoder avec les Receveurs, il ſeroit encore plus cher. On ne convient pas mieux de la nature, de la figure & des bonnes marques de ces Pierres que de celles de pluſieurs autres drogues.

M. Tavernier à la page 318. de ſon ſecond Tome, rapporte ce qui ſuit, touchant le Bezoar.

" *Le Bezoar* vient d'une Province du Royaume de Golconde, tirant au Nord-
" Eſt. Il ſe trouve parmy la fiente qui eſt dans la panſe des chevres qui broutent
" un arbriſſeau dont j'ay oublié le nom. Cette plante pouſſe de petits boutons,
" autour de quoy & des extremitez des branches que les chevres mangent, ſe for-
" me le Bezoar dans le ventre de ces animaux. Il y prend ſa forme ſelon celle
" des boutons & des bouts de branches, & c'eſt pourquoy on en trouve de tant
" de figures differentes. Les payſans en taſtant le ventre de la chevre connoiſſent
" combien elle a de Bezoars, & la vendent à proportion de la quantité qu'elle
" en a. Pour le ſçavoir ils coulent les deux mains ſous le ventre de la chevre,
" & battent la panſe en long des deux côtez, de ſorte que tout ſe rend dans le
" milieu de la panſe, & qu'ils content juſte en les taſtant combien il y a de Bezoars.
" La rareté du Bezoar eſt dans la groſſeur, bien que le menu n'ait pas moins
" de vertu que le gros: Mais dans celuy cy on eſt ſouvent trompé, parce qu'il y
" a des gens qui groſſiſſent le Bezoar avec une certaine pâte compoſée de gom-
" me & d'une autre matiere de la couleur du Bezoar. Ils luy ſçavent mê-
" me donner autant d'envelopes que le Bezoar naturel en doit avoir. On peut
" connoître cette tromperie principalement par deux moyens. Le premier eſt,
" qu'il faut peſer le Bezoar, & le mettre tremper quelque temps dans l'eau tiede.
" Si l'eau ne change point de couleur, & ſi le Bezoar ne perd point de ſon poids,
" il n'eſt point falſifié. L'autre moyen eſt d'approcher du Bezoar un fer rouge
" pointu, ſi le fer entre & le fait riſſoler, c'eſt une marque qu'il y a du mêlange,
" & qu'il n'eſt pas naturel. Au reſte plus le Bezoar eſt gros & plus il eſt cher,
" hauſſant à proportion comme le diamant. Car ſi cinq ou ſix Bezoars peſent
" une once, l'once vaudra depuis quinze juſques à dix-huit francs; mais ſi c'eſt
" un Bezoar d'une once, l'once vaudra bien cent francs. J'en ay vendu un de
" 4 ½ onces juſques à deux mille livres.
" J'ay eu la curioſité de me bien inſtruire de tout ce qui ſe peut ſçavoir du Be-
" zoar, & j'avois déja fait pluſieurs voyages à Golconde qui eſt le lieu où s'en fait
" le grand debit, ſans pouvoir apprendre en quelle partie du corps de la chevre
" il ſe trouvoit. A mon cinquiéme voyage, quelques particuliers qui eſtoient au
" ſervice des Compagnies Angloiſe & Hollandoiſe, & qui n'oſoient negocier à part,
" m'eurent l'obligation que je leur fis vendre environ pour ſoixante mille roupies
" de Bezoar. Les marchands qui l'avoient vendu voulant me témoigner leur re-
" connoiſſance & me faire quelque preſent, je le refuſay & leur dis que je n'en
" avois jamais pris de qui que ce fût pour quelque ſervice que j'euſſe pû rendre.
" Mais je leur fit connoître que je pourrois encore les ſervir dans la moiſſon
" prochaine, & qu'ils m'obligeroient auſſi de leur côté s'ils vouloient m'aller que-
" rir trois ou quatre de ces chevres qui portent le Bezoar, leur promettant de
" les leur payer ce qu'elles vaudroient. Ils parurent fort ſurpris de cette deman-
" de que je leur fis, & me répondirent que la deffenſe eſtoit ſi étroite, que ſi l'on
" pouvoit découvrir quelqu'un qui osât en faire ſortir de la province, on le feroit
" mourir ſans remiſſion. Je vis bien que cela les fâchoit; car d'un côté ils crai-
" gnoient le châtiment, & de l'autre ils apprehendoient que je ne les empêchaſſe
" de faire quelque autre vente, ce qui leur auroit cauſé un grand préjudice, ces
" pauvres gens-là, ſoit qu'ils vendent ou qu'ils ne vendent pas, eſtant obligez de
" donner au Roy pour la ferme 6000 Pagodes vieilles, qui ſont 45000 livres de
" nôtre monnoye. Quinze jours aprés ou environ ne penſant plus à eux il en vint
" trois avant jour heurter à ma porte. Dés qu'ils furent entrez dans ma chambre
" où j'eſtois encore au lit, ils me demanderent ſi tous mes ſerviteurs eſtoient
" étrangers. Comme je n'en avois aucun de la ville, & qu'ils eſtoient tous Per-

" ſiens ou de Surate, je leur dis qu'ils eſtoient tous étrangers, & ſur cela ils ſe
" retirerent ſans me rien répondre. Une demi-heure aprés ils revinrent avec ſix
" de ces chevres que je conſideray avec loiſir. Il faut avoüer que ce ſont de bel-
" les bêtes, fort hautes, & qui ont un poil fin comme de la ſoye. Auſſi tôt que
" ces chevres furent dans ma ſale, le plus vieux des trois marchands qui me les
" avoit amenées prenant la parole pour me faire un compliment, me dit que puiſ-
" que je n'avois pas voulu accepter le preſent qu'ils m'avoient voulu faire pour
" leur avoir procuré la vente d'une ſi groſſe partie de Bezoar, au moins je ne de-
" vois pas refuſer ces ſix chevres qu'ils me donnoient de grand cœur. N'ayant pas
" voulu les prendre en pur don comme ils le ſouhaittoient, je leur demanday ce
" qu'elles pouvoient valoir, & aprés avoir fait grande difficulté de me le dire, je
" fus enfin fort ſurpris & crus qu'ils ſe mocquoient en me diſant qu'une de ces
" chevres qu'ils me montroient valoit trois roupies, que chacune des deux autres
" qui ſuivoient en valoit quatre, & que chacune des trois qui reſtoient valoit 4 ½
" roupies. Sur cela je leur demanday pour quelle raiſon ces chevres eſtoient plus
" cheres les unes que les autres, & je ſceus que c'eſt que l'une n'avoit qu'un Be-
" zoar dans le ventre, & que les autres en avoient ou deux, ou trois, ou quatre,
" ce qu'ils me firent voir à l'heure-même en leur battant le ventre de la maniere
" que j'ay dit plus haut. Ces ſix chevres avoient dix-ſept Bezoars & une moitié
" comme une moitié de noiſette. Le dedans eſtoit comme d'une crotte de che-
" vre molle, ces Bezoars comme j'ay dit, croiſſant parmi la fiante qui eſt dans
" le ventre de la Chevre. Quelques-uns me diſoient que ces Bezoars ſe prenoient
" contre le foye, d'autres ſoûtenoient que c'eſtoit contre le cœur, & je ne pûs
" jamais me bien éclaircir de la verité.

Bezoar de Vache.

" Tant en Orient qu'en Occident il y a grande quantité de Bezoars qui vien-
" nent des vaches, & il s'en trouve tel qui peſe juſques à dix-ſept & dix-huit on-
" ces, en ayant eu un qui a eſté donné au grand Duc de Toſcane. Mais on ne
" fait point d'état de cette ſorte de Bezoar, ſix grains de l'autre faiſant plus d'effet
" que trente de celuy-cy.

Bezoar de Singe.

" Pour le Bezoar qui vient des ſinges comme croyent quelques-uns, il eſt ſi
" fort que deux grains font autant que ſix de celuy de chevre ; mais il eſt fort
" rare, & il ſe trouve particulierement de ces ſortes de ſinges dans l'Iſle de *Ma-*
" *caſſar*. Cette ſorte de Bezoar eſt rond, au lieu que l'autre eſt de diverſes figu-
" res, ſelon qu'il ſe forme de ces boutons & de ces bouts de branches que les
" chevres ont mangé. Comme ces pierres que l'on croît venir des ſinges ſont
" beaucoup plus rares que les autres, elles ſont auſſi beaucoup plus cheres &
" plus recherchées, & quand on en trouve une de la groſſeur d'une noix, elle
" vaudra quelquefois plus de cent écus. Les Portugais ſur toutes les autres na-
" tions font grand cas du Bezoar, parce qu'ils ſont toûjours ſur leurs gardes les
" uns contre les autres, craignant qu'un ennemi ne les veüille empoiſonner.

" Mais ne pouvant ſouffrir à M. Tavernier en ce que s'il avoit veu autant d'animaux portant le Bezoar, comme il dit en avoir veu, il n'auroit pas manqué d'en faire graver la figure comme il a fait celle du Muſc, c'eſt le ſujet pour lequel j'ay mieux aimé m'en rapporter à M. du Renou, qui marque dans ſon Livre à la page 451. " C'eſt un animal tres agile, qui ſaute de rocher en ro-
" cher à ſon aiſe & fort cruel & qui tuë bien ſouvent les Chaſſeurs Indiens quand ils le
" preſſent par trop: outre plus il a les ongles des pieds fendus en deux, ni plus ni moins
" qu'une Chevre, ſes jambes ſont aſſez groſſes, ſa queuë courte & retrouſſée, ſon corps
" velu comme celui d'un Bouc, mais d'un poil beaucoup plus court, qui eſt de couleur
" cendrée tirant ſur le roux, ou plûtôt de couleur de ventre de Biche, ſa tête eſt quaſi

„ comme celle d'un Bouc & eſt armé de deux cornes fort noires, creuſes en la par-
„ tie inferieure & renverſées, preſque quaſi comme couchées ſur le dos, ſur lequel
„ elles font une angle obtus, en ſe réüniſſant. Ce que je puis aſſurer eſtre vray, dautant mieux que j'en ay veu deux à Coubert au Château de Monſieur le Maréchal de Vitry, & de plus ce qui confirme encore le dire du ſieur du Renou, c'eſt que j'ay recouvert les quatre pieds, la corne & la tunique de cet animal, dont la corne & les quatre pieds ſe rapportent en tout à ce qu'en dit le ſieur du Renou; pour ce qui eſt de la tunique c'eſt une des grandes curioſitez qui ſe ſoit veuë depuis long-temps en France, au rapport de tout ce qu'il y a d'habilles gens.

Cette Tunique marquée cy-deſſus A eſt de la groſſeur d'un œuf d'Oye, garnie au dehors d'un poil rude, court, d'une couleur tannée, laquelle eſtant coupée en deux, il s'y rencontre une cocque, marquée cy-deſſus B. mince & brune, qui ſert de couverture à une autre cocque blanche & dure comme un os, marquée C. où eſt contenuë cette pierre, à qui on a donné le nom de *Bezoar*. Voilà qui eſt bien contraire à ce que tous les Auteurs en ont écrit, & je n'aurois pas le front d'avancer une choſe pareille, ſi je n'avois l'original à la main, qui fait que c'eſt une neceſſité abſoluë qu'il ne ſe peut pas rencontrer plus d'un Bezoar dans le ventre de chaque animal, par la groſſeur que cette Tunique eſt; & c'eſt apparament le grand nombre de ces animaux qu'il ſe rencontre ſans Bezoar, qui en fait la cherté.

Quoy qu'il en ſoit, le beau & bon Bezoard Oriental doit eſtre luiſant, d'une bonne odeur, tirant à celle de l'Ambre gris, doux à la main, & qu'en le frottant ſur un papier frotté de ceruſe, il la faſſe devenir jaune, la moins briſée & remplie de morceaux mal faits qu'il ſe pourra, & prendre garde qu'il n'y en aye de contre-fait mêlé avec le bon, ſur tout lors que l'on en achepte de groſſes parties; car plus il eſt luiſant, gros, uni & bien rond, plus il eſt eſtimé; mais à l'égard de ſa figure, elle n'eſt d'aucune conſequence pour l'uſage de la medecine, non plus que ſa couleur, en ce qu'elle eſt fort bigeare, y en ayant de rond, de long, tortu, boſſu, uni, graveleux, de blanc, de jaune, de gris; mais ſa principalle couleur & qui ſe rencontre le plus ordinairement eſt la couleur d'Olive.

Il ſe rencontre quelquefois du Bezoar Oriental, parſemé de pailleres d'or, qui doit eſtre preferé à tout autre.

L'uſage du Bezoar eſtoit autre-fois fort frequent, mais preſentement, on ne ſçait preſque plus ce que c'eſt, à cauſe de la miſere du temps, ou de ſa cherté, ou parce que la mode en eſt paſſée, quoy que ce ſoit neanmoins un fort excellent remede, tant pour garantir le cœur du mauvais air, que pour ceux qui ont la petite verole, ou autres maladies peſtillentielles. On l'eſtime auſſi fort propre contre les vertiges, l'épilepſie & palpitation de cœur, la jauniſſe, la colique, la dyſſenterie, la gravelle; contre les vers, les fievres malines, pour faciliter l'accouchement & contre les poiſons; la doze eſt depuis quatre grains juſqu'à ſix & douze en poudre dans quelque liqueur appropriée à la maladie: Les belles qualitez de cette Pierre ſont cauſe que les Hebreux luy ont donné le nom de *Bel Zaard*, qui ſignifie maître du Venin.

Du Bezoar Occidental.

LE Bezoar Occidental differe de l'Oriental, en ce qu'il eſt ordinairement plus gros, s'en trouvant quelque fois de la groſſeur d'un petit œuf de poule: il eſt auſſi de diverſes couleurs, mais le plus ſouvent d'un blanc griſatre; il eſt auſſi formé par écailles comme le precedent, mais beaucoup plus épaiſſes;

& eſtant caſſé il paroît comme s'il avoit eſté ſublimé, en ce que l'on y voit reluire quantité de petites éguilles, comme celles du ſel de ſaturne, & le deſſus eſt doux & fort uni, d'un gris rougeâtre.

Ce Bezoar nous eſt apporté du Perou, ou il ſe trouve quelques-unes de ces Chevres, Cerfs, ou Animaux portant le Bezoar, & comme l'on n'en trouve que rarement dans le ventre de ces animaux, c'eſt ce qui fait que nous n'en voyons que tres peu en France; il a auſſi une odeur tres ſuave, & même plus forte que le Bezoar Occidental. Or comme ce Bezoar eſt fort rare, les Hollandois ou autres nations en font un avec une pâte griſe, qu'ils mettent en boules rondes de telle groſſeur qu'ils ſoûhaitent; & je puis aſſurer en avoir vû un, de la groſſeur d'une boule à joüer au Mail, qui eſtoit au milieu d'une ſoucoupe de vermeil doré, & qui eſtoit attaché d'une maniere qu'il ne pouvoit pas remuër, eſtant dans les liqueurs que l'on vouloit mettre dans cette ſoucoupe, pour faire infuſer avant que de boire.

CHAPITRE IV.

Du Muſc.

LE Muſc eſt un animal qui approche aſſez de la couleur & figure d'une Biche, ſi ce n'eſt qu'il a le corps plus long, ſuivant une peau que j'en ay veuë à Roüen chez le ſieur Nicolas Rondeau. Il y a quantité de ces animaux aux Royaumes de Tunquin & de Boutan, & en pluſieurs endroits de l'Aſie.

Ce que nous appellons Muſc, eſt un ſang corrompu qui s'amaſſe ſous le ventre de cet animal en forme d'apoſtume, & lors qu'elle eſt meure, cette bête a l'inſtinct de s'aller frotter contre quelque arbre pour ſe la crever, & ce ſang pourri eſtant deſſeché au Soleil, il acquiert une odeur forte & aſſez déſagreable, qu'il doit avoir quand il eſt pur, & qu'il n'a pas paſſé par les mains des Juifs tant d'Hollande, que des autres endroits, ou par les mains de quantité de gens qui

le sophistiquent avec de la terre, du sang desseché & autres vilenies.

On sera aussi désabusé de croire que ce sont les rognons de l'animal, comme quelques-uns le veulent, & que cet animal se châtre lors qu'il est poursuivi, sçachant bien qu'on ne le veut prendre que pour avoir ses testicules; mais cela vient de ce que ceux qui le mettent en vessies, les taillent en figure de rognons. D'autres veulent que le Musc soit un sang meurtri, qui s'engendre par tout le corps de cet animal par le moyen des coups de bâtons qu'on luy a donné & on le met ensuite dans des morceaux de sa peau que l'on coupe & coud en figure de rognons; mais comme ces deux origines de Musc me paroissent fort bigarées, j'ay jugé à propos de rapporter ce qu'en a écrit M. Tavernier à la page 316. de son second Tome, afin que le Lecteur puisse prendre le parti qu'il souhaitera.

„ La meilleure sorte & la plus grande quantité de *Musc* vient du Royaume
„ de *Boutan*, d'où l'on le porte à Patna principale Ville de Bengale, pour nego-
„ cier avec les gens de ce pays-là. Tout le Musc qui se negocie dans la Perse,
„ vient de là, & les marchands qui negocient de Musc, aiment mieux que vous
„ leur portiez de l'ambre jaune & du corail, que de l'or ou de l'argent, parce
„ qu'ils font grand cas de ces deux choses.

„ Aprés qu'on a tué cét animal, on luy coupe la vessie, qui paroît sous le ven-
„ tre de la grosseur d'un œuf, & qui est plus proche des parties genitales que du
„ nombril. Puis on tire de la vessie le musc qui s'y trouve, & qui est alors com-
„ me du sang caillé. Quand les Payſans le veulent falsifier, ils mettent du foye
„ & du sang de l'animal hachez ensemble, en la place du Musc qu'ils ont tiré.
„ Ce mélange produit dans les vessies en deux ou trois années de temps, de cer-
„ tains petits animaux qui mangent le bon musc, de sorte que quand on vient à
„ les ouvrir, on y trouve beaucoup de dechet. D'autres payſans quand ils ont
„ coupé la vessie, & tiré du musc ce qu'ils en peuvent tirer sans qu'il y paroisse
„ trop, remettent à la place de petits morceaux de plomb, pour la rendre plus
„ pesante. Les marchands qui l'achetent & le transportent dans les Pays étran-
„ gers aiment bien mieux cette tromperie que l'autre; parce qu'il ne s'y engen-
„ dre point de ces petits animaux. Mais la tromperie est encore plus mal-aisée à
„ découvrir, quand de la peau du ventre de l'animal ils font de petites bourses,
„ qu'ils cousent fort proprement avec des filets de la même peau & qui ressem-
„ blent aux veritables vessies; & ils rempliſſent ces bourses de ce qu'ils ont
„ ôté des bonnes vessies avec le mélange frauduleux qu'ils y veulent ajoûter, à
„ quoy il est difficile que les Marchands puissent rien connoître. Il est vray que
„ s'ils lioient la vessie dés qu'ils l'ont coupée, sans luy donner de l'air & laisser le
„ temps à l'odeur de perdre un peu de sa force en s'évaporant tandis qu'ils en ti-
„ rent ce qu'ils en veulent ôter, il arriveroit qu'en portant cette vessie au nez de
„ quelqu'un, le sang luy sortiroit aussi-tôt par la force de l'odeur, qui doit neces-
„ sairement estre temperée, pour se rendre agreable, sans nuire au cerveau.
„ L'odeur de cet animal que j'ay apporté à Paris en estoit si forte, qu'il estoit impos-
„ sible de le tenir dans mes chambres; il entêtoit tout le monde du logis, & il
„ fallut le mettre au grenier, où enfin mes gens luy couperent la vessie, ce qui
„ n'a pas empêché que la peau n'ait toûjours retenu quelque chose de l'odeur.
„ On ne commence à trouver cet animal, qu'environ le 56. degré; mais au 60.
„ il y en a grande quantité, le pays estant rempli de Forests. Il est vray qu'aux
„ mois de Février & de Mars, aprés que ces animaux ont souffert la faim dans le
„ pays où ils sont, à cause des neiges qui tombent en quantité jusqu'à dix ou

" douze pieds de haut, ils viennent du côté du midy juſqu'au 44. & au 45. degré
" pour manger du bled ou du ris nouveau; & c'eſt en ce temps-là que les pay-
" ſans les attendent au paſſage avec des pieges qu'ils leur tendent, & les tuant à
" coups de fleches & de bâtons. Quelques-uns d'eux m'ont aſſuré qu'ils ſont ſi
" maigres & ſi languiſſans à cauſe de la faim qu'ils ont ſoufferte, que beaucoup
" ſe laiſſent prendre à la courſe. Il faut qu'il y ait une prodigieuſe quantité de
" ces animaux, chacun d'eux n'ayant qu'une veſſie, & la plus groſſe qui n'eſt or-
" dinairement que comme un œuf de poule, ne pouvant fournir une demi-once
" de muſc. Il faut bien quelquefois trois ou quatre de ces veſſies pour en faire
" une once.

" Le Roy de Boutan, craignant que la tromperie qui ſe fait au muſc ne fit ceſ-
" ſer ce negoce, d'autant plus qu'on en tire auſſi du Tunquin & de la Cocinchi-
" ne qui eſt bien plus cher, parce qu'il n'y en a pas en ſi grande quantité; ce Roy
" dis je, craignant que cette marchandiſe falſifiée, ne décriat le commerce de
" ſes Etats, ordonna il y a quelque temps que toutes les veſſies ne ſeroient point
" couſuës, mais qu'elles ſeroient apportées ouvertes à Boutan, qui eſt le lieu de ſa
" reſidence, pour y eſtre viſitées & ſcellées de ſon ſceau. Toutes celles que j'ay
" achetées eſtoient de cette ſorte; mais nonobſtant toutes les precautions du Roy
" les payſans les ouvrent ſubtilement, & y mettent comme j'ay dit, de petits mor-
" ceaux de plomb; ce que les marchands tolerent, parce que le plomb ne gâte pas
" le muſc, ainſi que j'ay remarqué, & ne fait tort que pour le poids.

" On choiſira le Muſc en veſſies bien ſec, & que la peau qui l'envelope ſoit
mince, parce qu'il y en a ou il y a plus de peau & de poil que de marchandiſe,
& que cette peau ſoit peu garnie de poil; qu'il ſoit de couleur brune, qui eſt
la marque des veritables veſſies ou rognons de Muſc de Tunquin, qui eſt beau-
coup plus eſtimé & meilleur que celuy de Bengale, qui eſt envelopé de veſ-
ſies garnies de poil blanc. Le Muſc ſeparé de ſon envelope, ſera choiſi bien
ſec, d'une couleur tannée, d'une odeur forte & inſuportable, d'un gouſt amer
& le moins rempli de grumeaux, durs & noirs, qu'il ſe pourra; & lequel eſ-
tant mis ſur le feu, brûle & ſe conſume; quoy que cette regle ne ſoit pas ge-
neral, n'eſtant bonne que pour celuy qui eſt mêlangé de terre, car celuy qui eſt
mêlangé de ſang, le feu n'y fait rien: d'autres veulent que le bon Muſc doit jet-
ter une graiſſe en le preſſant entre les doigts; neanmoins comme c'eſt une mar-
chandiſe fort difficile à connoître, & que les plus ſubtils y ſont attrapez; cela
a donné occaſion à quantité de perſonnes de le mêlanger, & pour cela même
l'on ne doit pas s'attacher au bon marché, mais faire en ſorte de l'achepter
d'honnêtes marchands, & rejetter entierement tous ces muſcs que pluſieurs
Colporteurs vendent en veſſie & hors de veſſie, en ce que ce n'eſt que de l'or-
dure, & pour couvrir leur friponnerie & perſuader aux perſonnes, qui en achetent
qu'ils en font bon marché, ils leur font accroire qu'ils l'ont apporté du pays
eux mêmes, & qu'ils en ont ſauvé les doüanes, qui ſont à la verité fort groſſes,
ou qu'ils ſont matelots & que leur Capitaine le leur a donné pour recompenſe; ou
par d'autres raiſons qu'ils alleguent, ils ont l'adreſſe de ſe défaire de leurs méchan-
tes drogues, & donner plus de marchandiſe pour vingt ſols, qu'un honnête
marchand n'en donneroit pour 20 liv. & avec tout ce bon marché ne laiſſent
pas d'y faire un grand gain. Je dis donc qu'à l'égard de celuy qui eſt mêlangé
de terre, il ſera facile à connoître; parce que ſi l'on en met tant ſoit peu ſur du char-
bon allumé, s'il y a de la terre elle reſtera; & qu'au contraire, s'il eſt mélan-
gé avec du ſang, ou du foix de cet animal, il ne reſtera que fort peu de
cendre

cendre, ou poudre grise; qu'il faut rejetter aussi bien que celuy dont l'odeur est agreable; en ce qu'il n'acquiert cette bonne odeur, que lors qu'il est additionné de quelques drogues qui en écartent les parties.

L'usage du Musc n'est pas fort frequent dans la medecine, à cause qu'il est extremement contraire aux femmes, mais bien chez les parfumeurs; & il s'en faut bien que l'on en employe presentement autant que l'on faisoit le temps passé, à cause que les Parfums ne sont plus si en regne.

Les Latins ont donné divers noms au Musc; sçavoir, *Moschus*, *Moschius*, *Moschi Caproelus*, *Dorcas Moschi*, *Gazella Indica*; parce que les anciens ont appellé l'animal qui porte le Musc, *Gazelle*.

CHAPITRE V.

De la Civette.

La Civette aime extraordinairement les méchantes odeurs, aussi bien que les Rats & les Souris.

LA CIVETTE est une liqueur onctueuse & épaisse qui se trouve dans une poche qui est sous la queuë & proche l'Anus d'un animal, semblable à un Chat d'Espagne, mais beaucoup plus sauvage, & grand carnacier; cet animal porte aussi le nom de Civette, & est fort commun dans la Chine, aux Indes tant Orientales qu'Occidentales, & même en Hollande.

Les Auteurs sont extremement partagez sur la nature de cet animal, & sur ce que nous en tirons. Mais comme mon but n'est pas de repeter ce qu'ils ont écrit, je diray ce que j'en ay pratiqué moy même sur une Civette que j'ay eu vivante pendant un an, representée cy-dessus. Elle avoit esté apportée de la Chine par une personne de la suite des Ambassadeurs de Siam, qui l'ayant donnée à un de mes amis, celuy-cy m'en fit present en l'anné 1688. Ayant donc gardé cet animal pendant quelques jours, j'apperceus que le mur & les barreaux qui l'enfermoient, estoient tout remplis d'une humeur onctueuse, épaisse & fort brune, d'une odeur forte & désagreable, si bien que pendant tout le temps

que je garday cette bête, je la faiſois curer tous les deux jours, non pas ſans peine ny ſans riſque, en ce que cela luy cauſoit quelque douleur, ou du moins de l'apprehenſion; & ayant fait cela pendant quelques mois, j'en ramaſſay la valeur d'une once & demie; eſtant certain que ſi l'on y avoit apporté tous les ſoins neceſſaires, & que l'on eut pû empêcher cette bête de ſe frotter, l'on en eût recueilli bien davantage; mais ce qui me fit negliger l'une & l'autre, c'eſt que la couleur de cette drogue n'accommodoit pas ceux à qui je la montrois, quoy qu'elle n'euſt pas moins d'odeur, & qu'elle fuſt du moins auſſi bonne que celle que l'on nous envoye d'Hollande.

Il n'y a donc nulle raiſon de croire que la Civette ſoit la fiante ou la ſueur de cet animal, comme quelques-uns l'ont cru, & qui même ont écrit que cet animal ne rendoit point de Civette qu'aprés avoir eſté bien battu; & que plus il eſtoit en colere, & plus il rendoit de civette ſous ſon ventre & entre ſes jambes, ce qui eſt bien contraire de la verité, ainſi qu'on l'a pû remarquer par ce que j'en ay dit; & à l'égard de la couleur blanche qui ſe rencontre en celle d'Hollande, cela ne provient que de ce que les Hollandois qui en font un grand negoce, nourriſſent ces animaux de lait & de jaunes d'œufs.

Civette d'Hollande.

Outre la Civette d'Hollande, il nous en vient quelques fois du Breſil qui eſt brune, toute ſemblable en couleur & en odeur à celle que j'ay tirée de ma Civette, & l'on luy a donné le nom de Civette de Guinée ou du Breſil.

Civette de Guyoée ou du Breſil.

Il y en a encore une troiſiéme appellée Civette Occidentale, dont je ne parleray point pour eſtre trop commune, & pour n'avoir aucune relation à ce chapitre, renvoyant le Lecteur à quantité d'Auteurs qui en ont écrit.

Civette Occidentalle.

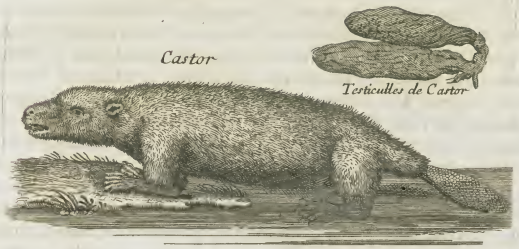
On doit choiſir la Civette, nouvelle, d'une bonne conſiſtance, c'eſt à dire, qu'elle ne ſoit ny trop dure ny trop molle, d'une couleur blanche, d'une odeur forte & aſſez deſagreable. Cette marchandiſe n'eſt pas moins difficile à connoître que le Muſc. C'eſt pour ce ſujet que les Hollandois ont ſoin de mettre ſur les pots de Civette de petits imprimez, ou des billets écrits à la main en leur langue, pour faire foy qu'elle eſt pure & non falcifiée & qu'elle eſt comme elle ſort de la poche des Civettes: mais la plus grande connoiſſance que l'on en pût avoir, c'eſt de l'achepter d'honnêtes marchands, ſans s'arrêter, ny aux écriteaux, ny à la couleur, en ce qu'elle peut eſtre d'une couleur dorée, & eſtre bonne; car pour le peu que l'on la garde, quand même les pots n'auroient jamais eſté ouverts, le deſſus ne laiſſe pas, de blanc qu'il eſtoit, de devenir jaune & doré, en ſorte que plus elle vieillit, plus elle brunit.

Quantité de perſonnes ſoûtiennent que quand on a frotté un papier de Civette & que l'on peut écrire deſſus, c'eſt une marque infaillible qu'elle eſt naturelle, ce que j'ay trouvé bien faux, pour l'avoir éprouvé pluſieurs fois. Ainſi outre le ſoin que l'on aura de l'achepter de marchands de probité, on prendra garde ſi en la gardant elle ne ſe moiſit & ne ſe corrompt point, parce que celle qui eſt mêlangée, en la gardant ſe chanſit deſſus, ou deſſous; principalement quand il s'y rencontre du vuide, & elle devient d'une odeur rance & aſſez deſagreable: & lors que cela arrive à ceux qui l'ont falcifiée & qu'elle eſt hors de vente, tant pour ſa mêchante couleur, que pour l'odeur differente de la veritable Civette; ils la colorent avec quelque drogues, & s'en défont enſuite ſous le nom de Civette de Guinée, ce qui ſe connoîtra facilement par ſa couleur rougeâtre qu'ils luy donnent ordinairement, & en ſe défiant des écriteaux imprimez en Hollandois ou en François, qu'ils y mettent, qui ne ſervent qu'à couvrir leur friponnerie, & à tirer vingt ou vingt-deux livres d'une once de marchandiſe qui ne leur revient pas à quarante ſols.

On ne ſe ſert que tres peu de la Civette en Medecine : ainſi ſon principal uſage eſt pour les Confiſſeurs & Parfumeurs, qui s'en ſervent pour parfumer & donner de l'odeur à pluſieurs ingrediens. L'employ de cette marchandiſe ſe doit faire avec bien de la moderation, en ce que pour peu que l'on excede la juſte quantité qu'il en faut mettre, au lieu de rendre une odeur ſuave & agreable, elle en communiqueroit une tres-mauvaiſe.

CHAPITRE VI.

Du Caſtor.



LE CASTOR ou BIE'VRE, nommé des latins *Caſtor* ou *Fiber*, eſt un animal à quatre pieds, que l'on met au rang des Amphibies, qui vivent également ſur la terre & dans l'eau. Il ſe nourrit ſur terre de divers fruits, de feüilles & d'écorces de quelques arbres, & ſur tout des Saules; & dans les grandes Rivieres, il vit de Poiſſons ou d'Ecreviſſes qu'il peut attraper. Cette diverſité d'alimens eſt cauſe que ſes membres de derriere juſqu'aux côtes, ont le gouſt de poiſſon, & qu'on les mange comme tels, les jours maigres, & tout le reſte du corps qui a le gouſt de viande, dont l'on ne doit uſer qu'au temps de charnage.

Le Caſtor à la tête preſque ſemblable à celle d'un Rat de Montagne, mais un peu plus grande & proportionnée à la grandeur de ſon corps, qui eſt maſſif, & a peu prés de la grandeur & groſſeur d'un cochon de ſix mois; il eſt armé de bonnes & aſſez grandes dents, dont celles de devant ſont inciſoires; ſon col eſt long d'un demy pied, ſon corps d'un pied & demi juſques à deux, ſon ventre aſſez grand, & ſes jambes courtes, ſur tout celles de devant; il a les pattes de devant ſemblables à celles du Blereau, & celles de derriere à celles des Cignes. Toute ſa peau eſt couverte de deux ſortes de poil fort doux, l'un un peu plus long que l'autre; celuy là eſt de la couleur de celuy des Loutres dans ſa ſuperficie, mais griſâtre au dedans, ce qui paroît lors qu'on a arraché le plus long

poil, & que l'on n'a laiſſé que le fin duvet, qu'on employe à faire les Chapeaux de Caſtor.

Tous les Caſtors ont la queuë plate, échancrée, joignant ſa racine, large de quatre doigts, épaiſſe d'un pouce, longue d'un pied : elle à la couleur, & preſque la figure des Soles, & elle eſt ſoûtenuë par de fortes vertebres, articulées les unes avec les autres juſqu'au bout de la queuë.

Le Caſtor eſtant redoutable par ſes fortes dents, il ſemble que la nature ait échancré ſa queuë vers la racine, pour le ſaiſir ou le lier par là, & pour s'en aſſurer & le conduire là ou l'on veut. La queuë des Caſtors de France, eſt tout à fait dénuée de poil; mais j'ay en mon pouvoir la peau d'un Caſtor de Dantzic, avec toute la queuë, qu'un amy m'a venduë, dont le poil couvre la longueur de quatre à cinq pouces le commencement de la queuë, & le ſurplus eſt ſans poil.

Je n'entreprens pas de conteſter l'exiſtence des petits teſticules, aſſortis de tous leurs vaiſſeaux neceſſaires à la generation, que Meſſieurs de l'Academie Royale des Sciences, découvrirent il y a quelques années au dedans des cuiſſes & prés des aînes d'un Caſtor, qu'ils diſſequoyent; mais n'ayant jamais vû mettre ces petits teſticules au rang des drogues, ny vendu pour *Caſtoreum*, autre choſe que cette partie de l'animal que les anciens ont nommé *Fibri teſtes*, ſans me mettre en peine ſi ce ſont vrays teſticules ou non, ne s'agiſſant pas icy de la generation, il me ſuffit d'en donner une deſcription juſte & exacte, laquelle je crois d'autant plus neceſſaire, que je ne ſçache aucune partie d'animal plus ſujette à eſtre ſophiſtiquée que celle-là.

Caſtoreum

On appelle *Caſtoreum*, la ſubſtance charneuſe, contenuë au bas de deux moyennes bourſes, égales, diſtinctes, placées lateralement l'une prés de l'autre & enveloppées d'une bourſe commune, un peu plus grande, fichée au deſſous du fondement de l'animal, entre ſes deux cuiſſes, couverte de la tunique commune, qui enveloppe tout le ventre, & y repreſentent exterieurement deux teſticules, fort ſemblables à ceux des Pourceaux, ou des Verrats, leſquels quoy qu'internes, on peut diſtinguer au travers de la peau, & même prendre à la poignée, quoy qu'ils ne ſoient pas pendans, comme le ſont la pluſpart des teſticules des autres animaux. Ayant ouvert cette tunique veluë, on y trouve la premiere bourſe commune, & dans icelle, les deux diſtinctes moyennes l'une & l'autre qui contiennent la matiere qu'on nomme *Caſtoreum*, & qui repreſentent enſemble deux vrays teſticules d'animal.

On a accoûtumé de lier ces deux bourſes, en l'état auquel on les trouve, par leur col, & de les pendre ſous la cheminée, les y laiſſant, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien deſſechées, & la matiere contenuë tout à fait endurcie, & que la bourſe exterieure ait contracté une couleur brune.

Ouvrant alors ces bourſes internes, on trouve dans la partie baſſe de chacune une matiere charneuſe, ſolide, pulverable, de couleur approchante de la Canelle, entrelaſſée & entrecoupée de fibres & de membranes fort déliées, & d'une odeur extremement forte. On trouve auſſi dans chacune de ces moindres bourſes, un peu au deſſus de la matiere charneuſe, une autre bourſe encore diſtincte, mais beaucoup plus petite, adherente à celle qui l'enferme, qui contient une humeur onctueuſe, d'une odeur auſſi forte que le reſte, laquelle eſtant nouvelle, retire à de beau miel preſt à ſe coaguler, mais prend la couleur & l'épaiſſeur du ſuif, lors qu'elle vieillit.

Ce ſont là les vrayes marques du *Caſtoreum*, que nous vendons, pour employer dans la Theriaque ou dans le Mithridat, & dans pluſieurs autres compoſitions & remedes cephaliques, ou hyſteriques; ce que je certifie veritables,

pour en avoir beaucoup acheté & vendu, & pour estre certain qu'aucune personne entenduë n'oseroit me contredire. Mais j'en puis encore parler avec beaucoup plus de certitude sur ce que M. Charas, ayant autrefois habité assez prés du Rône, & des lieux où l'on prend de temps en temps quelques uns de ces animaux, me confirmant toutes ces choses, m'a assuré d'avoir alors acheté de la fille d'un payſan, les bourses d'un Castor, tirées nouvellement du corps de l'animal; lesquelles estans de couleur de chair & ressemblans à de la chair, remplissoient une assez grande écuelle, & quoy que la fille qui portoit vendre ces bourses n'osast pas les nommer par leur nom, il les connut bien-tôt par leur odeur forte; si bien qu'ayant achepté ces bourses, & les ayant liées par le col en les pendant sous la cheminée, elles parurent comme deux testicules; dont en se sechant, elles conserverent & retinrent la figure; & estant bien seches elles peserent quatorze onces; aprés quoy les ayant ouvertes, il y trouva les parties du dedans telles que je les ay décrites. Il m'a encore assuré qu'ayant quelque temps aprés demandé au même payſan un Castor en vie, il le luy porta au bout de quelques jours dans une cuve, conforme en toutes choses à la description que j'en ay donnée, & principalement aux bourses, lesquelles estant situées au même endroit que le sont celles des Verrats, estoient si grosses, qu'il luy estoit impossible de les bien empoigner.

Les Castors estans de diverse grandeur, leurs bourses y correspondent, d'où vient, que les achetant seches, on en trouve qui pesent quatre onces, les autres six, les autres huit, les autres douze, & les autres jusqu'à seize.

Ces animaux font ordinairement leur retraite dans des cavernes ou grands creux qu'ils trouvent dans les bords des grandes rivieres, & entr'autres du Rône, de la Lisere & de l'Oise en France, où l'on en prend quelque fois, mais on en prend beaucoup plus le long de l'Elbe, & de plusieurs autres grandes rivieres de la Pologne & de l'Allemagne, & sur tout de la grande riviere de Canada.

La cherté du *Castoreum*, & l'avarice de certaines personnes de mauvaise foy, les porte à faire leurs efforts pour le contre faire: Ces gens font un mêlange de poudre de vray Castor & de gommes qu'il n'est pas besoin de nommer, dont ils rempliſſent des bourses qui ont contenu des testicules d'Agneaux, ou de Chevreaux, & les ayant liées & penduës quelque temps sous la cheminée, lors quelles sont bien endurcies, ils les vendent pour veritable Castor à ceux qui n'en sçavent pas faire le discernement; mais il est tres aisé d'en découvrir la tromperie, en fendant ces bourses & y cherchant les marques que j'ay données, dont la plus essentielle est qu'on n'y trouvera ny fibres, ny pellicules, naturellement entrelassées, & qu'au lieu qu'on peut piler & passer au tamis de soye le vray *Castoreum*, & voir rester sur la soye plusieurs petites membranes: les gommes ny pouvant passer, y resteront en masse, sans pellicules.

Je laisse à part ce que plusieurs Auteurs renommez ont écrit du Castor, que se voyant poursuivi par les Chasseurs, il coupe ou arrache avec les dents ses testicules, & les leur jette pour rançon; veu qu'il ne luy est non plus possible de ployer son corps & d'y atteindre de ses dents, qu'il le seroit à un Sanglier & que ne s'éloignant pas des rivieres, il luy est tres facile de s'y aller plonger.

On recommande beaucoup le Castor diversement preparé contre les maladies du cerveau & celles de la matrice, tant interieurement qu'exterieurement. On employe sa liqueur onctueuse en onction, & dans la composition de l'huille de Castor.

„ Il a esté dissequé un Castor à l'Academie des Sciences, qui estoit long de

» trois pieds & demi depuis le muſeau juſqu'à l'extremité de ſa queuë, ſa plus
» grande largeur eſtoit de douze pouces, & il peſoit plus de trente livres, ſa cou-
» leur eſtoit brune & fort luiſante, tirant ſur le Minime, ſon plus long poil eſtoit
» d'un pouce & demi, délié comme des cheveux, & le plus court d'un pouce,
» doux comme le duvet le plus fin, ſes oreilles eſtoient rondes, & fort courtes,
» ſans poil par dedans, & veluës par dehors: il avoit quatre dents inciſives, com-
» me les Ecureils, les Rats, & autres animaux qui aiment à ronger; la longueur de
» celles d'en-bas eſtoit de plus d'un pouce, & celles d'enhaut qui ſe gliſſent au
» devant des autres, ne leur eſtoient pas directement oppoſée, mais eſtoient diſpo-
» ſées à agir à la maniere des cizeaux, en paſſant l'un contre l'autre, & eſtant fort
» tranchantes par le bout & taillées en bizeau; leur couleur eſtoit blanche par
» dedans & d'un rouge clair par dehors tirant ſur un jaune de ſafran batard: il
» avoit ſeize dents molaires, huit de chaque côté. Les doigts de derriere eſtoient
» joints par une membrane, comme ceux d'une Oye, ceux de devant eſtoient
» ſans membrane ſemblables à ceux des Rats de montagnes, & ils s'en ſervent
» comme d'une main, de même que les Ecureils; ſes ongles eſtoient taillez de
» biais & creux par dedans comme des plumes à écrire. La queuë de cet animal
» tient plus de la nature du poiſſon, que de celle des animaux terreſtes, auſſi
» bien que ſes pieds qui en ont le gouſt; elle eſtoit couverte d'écailles de l'épaiſ-
» ſeur d'un parchemin, longues d'une ligne & demy & d'une figure hexagone, ir-
» reguliere qui formoient une épiderme ou pellicule qui les joignoit enſemble:
» elle avoit onze pouces de long & eſtoit de figure ovale, large en ſa racine de
» quatre pouces & de cinq au milieu, cet animal s'en ſert avec ſes pieds de der-
» riere à nager, elle luy ſert auſſi de battoir pour battre le mortier, dont il a be-
» ſoin quand il ſe bâtit une maiſon, qui a quelque fois deux ou trois étages. Ses
» teſticules n'eſtoient pas attachez à l'épine du dos comme diſent Mathiole,
» Amatus, Luſitanus & Rondelet, mais ils eſtoient cachez aux parties laterales de
» l'os pubis, à l'endroit des aînes, & ne paroiſſoient point au dehors non plus que
» la verge, & l'on ne peut les retrancher ſans le faire mourir. Il avoit qua-
» tre grandes poches ſituées au bas de los pubis; les deux premieres plus élevées
» que les deux autres avoient la figure d'une poire ou d'un V fort ouvert, & ſe commu-
» niquoient enſemble; elles avoient une tunique interieure charnuë, d'une cou-
» leur cendrée, rayée de pluſieurs lignes blanches, qui avoient pluſieurs replis ſem-
» blables à ceux de la caillette d'un mouton, & de l'étenduë de deux pouces, on
» y trouva les reſtes d'une matiere griſâtre, qui avoit une odeur fœtide, & fort at-
» tachée; c'eſt là le *Caſtoreum* dont on parle tant.

On doit choiſir le Caſtor, ou Caſtoreum, vray Dantzic comme eſtant beaucoup plus gros & d'une plus forte odeur, que celuy de Canada, qui eſt ordinairement ſec, ſale, & preſque de nulle odeur: que les rognons en ſont gros, peſans, & bien charnus; & prendre garde qu'ils ne ſoient remplis de miel, ou autres vilenies, comme j'ay déja dit; ce qui ſe connoîtra facilement en ce que ceux qui en ſont remplis, ſont bourſouflez, unis, luiſans, & pour peu que l'on les preſſes, il en ſort un miel liquide & puant; au contraire de ceux-là qui ſont peſans, durs, & qu'en les coupans on trouve qu'ils ſont remplis de quantité de petits filamens, & qu'ils ſont d'une odeur forte & penetrante.

Peaux de Caſtor.

A l'égard du poil de Caſtor dont on fait des Chapeaux, c'eſt une des belles & riches marchandiſes que nous ayons en France, & qui paye de plus gros droits: & comme ces Peaux garnies de leur poil, font auſſi en quelque façon partie de nôtre negoce; c'eſt le ſujet pour lequel on les choiſira; ſçavoir, les Caſtors gros, maigres, que le poil en ſoit long, doux, & ſoyeux, & les gras

doivent auſſi avoir le poil doux, & ſoyeux, & que le cuir en ſoit moilleux comme celuy d'un Liévre nouvellement tué. Le Caſtor gras, eſt beaucoup plus eſtimé que le maigre.

CHAPITRE VII.

De L'Elan.

L'Elan eſt un animal ſauvage, qui ſe trouve fort communément dans les pays froids, ſur tout en Suede, en Norvege, en Canada, & autres endroits. Cet animal eſt de la hauteur d'un Cheval de Caroſſe, ou d'un grand Bœuf, il a la tête fort groſſe, les yeux étincelans, il porte un bois ſemblable à celuy du Daim, il a les jambes hautes & menuës, les pieds noirs & fendus comme ceux d'un Bœuf ou d'une Vache, à l'égard de ſon poil il eſt aſſez doux d'un jaune noirratre. Je ne m'arreſteray point à décrire ce que quantité d'Auteurs ont dit touchant cet animal; je diray ſeulement que le nom d'Eland ou Elan, luy a eſté donné par les Allemands, qui ſignifie *Miſere*, tant à cauſe qu'il ne vit que dans des lieux inhabitez, comme les bois, ou autres endroits, que parce qu'il eſt extremement ſujet à tomber du haut mal; & auſſi-tôt qu'il en eſt attaqué, il ne manque pas de ſe mettre le pied gauche dans ſon oreille gauche pour ſe guerir de cette maladie: ce qui a donné ſujet aux anciens de croire, que l'ongle ou la corne du pied gauche de cet animal, eſtoit un remede ſpecifique pour ſe garantir de l'Epilepſie, du haut mal, ou mal caduc, que nous appellons ordinairement, Mal de Saint, ou de S. Jean. De tout cet animal, on ne ſe ſert en Medecine que du pied gauche de derriere, tant à cauſe qu'il eſt eſtimé, comme j'ay déja dit, fort convenable pour ſoulager ceux qui ſon attaquez des maladies cy-deſſus nommées; c'eſt le ſujet pour lequel ceux qui auront beſoin de pied d'Elan, auront le ſoin qu'il ſoit veritable, & que ce ne ſoit le pied de quelque autre animal ſemblable, ce qui eſt aſſez difficile à con-

noître; à moins que la jambe ou la peau ne ſoit avec le pied, tant pour le reconnoître à ſon poil, que pour voir ſi c'eſt le pied gauche de derriere. On prendra garde auſſi qu'il ne ſoit mangé des vers, ce qui arrive aſſez ſouvent, lors qu'il eſt vieux; qu'au contraire, la corne en ſoit peſante, noire, luiſante & fort unie. Cette Corne eſt quelque peu d'uſage chez les Appoticaires, tant pour employer dans les remedes convenables aux maladies cy-deſſus, que pour quelques autres, ou elle eſt requiſe. Quelques-uns veulent que ſon nerf, ou priape, ait les mêmes proprietez que ſon pied, à qui les latins ont donné le nom d'*Ungula Alces*, qui ſignifie, *ongle* ou *pied d'Elan*. D'autres ont donné à l'Elan le nom de Grand animal, non pas que ce ſoit le plus haut de tous les animaux; mais parce qu'il eſt un des plus viſtes à la courſe, & parce qu'il eſt d'une force preſque indomptable, & qu'il tuë ou briſe tout ce qu'il rencontre. Enfin de la peau de cet animal, on en fait pluſieurs ouvrages, comme des Gands & autres ſemblables.

CHAPITRE VIII.

De l'Elephant.

L'ELEPHANT eſt un animal qui ſurpaſſe en grandeur & en groſſeur tous les animaux terreſtres, il a beaucoup de connoiſſance, d'adreſſe & de docilité, il eſt armé d'une longue trompe charnuë & nerveuſe, qui luy ſert de bras & de main en pluſieurs choſes; il a auſſi aſſez de diſcernement pour allonger & ployer ſon corps pour entrer & ſortir par une porte de quelques pieds plus baſſe que ſon corps, pourveu qu'elle ſoit ſuffiſamment large pour ſa groſſeur. Je ne crois pas qu'il ſoit neceſſaire de faire une plus particuliere deſcription de cet animal, puis qu'on en a ſouvent vû dans la plus part des bonnes villes de la France; je diray ſeulement qu'on fait venir ces animaux des Indes Orientales, & ſpecialement du pays du Grand Mogol; qu'il y en a de mâles & de femelles, que ce ſont les ſeuls mâles qui ſont armez de grandes dents plantées

plantées au bout de leurs machoires inferieures, car les femelles n'en ont point de pareilles, & que ces dents ſont le vray Ivoire, dont on fait tant de beaux ouvrages, & quantité de remedes, ou autres choſes neceſſaire à la vie.

Je ne m'arreteray pas à vouloir décrire tous les diſcours, ſoit vrays ou faux, que les anciens on fait touchant l'Elephant, non plus que les hautes eſtimes que l'on en fait en pluſieurs endroits du monde, tant parce que pluſieurs Auteurs en ont parlé, & que cela ſeroit trop long, & ne regarde aucunement la matiere dont je traite. Je diray ſeulement qu'il n'y a eſpece d'animal qui vive plus long-temps; & ſi ce n'eſtoit les Dragons volans, dont il y en a de deux ſortes, qui les font mourir, ou que l'on les tuënt exprés, l'Ivoire ſeroit beaucoup plus rare qu'il n'eſt.

Ambroiſe Paré traite de ces deux Dragons, qui font mourir les Elephans, en cette maniere.

Ces Dragons s'entortillent autour des jambes des Elephans, & enſuite cachent leurs têtes dans leurs narrines, leurs crevent les yeux, les piquent & en ſuſſent le ſang juſqu'à ce qu'ils ſoient morts. Dragons qui tuënt les Elephans.

De l'Ivoire.

L'Ivoire que les Latins appellent *Ebur*, ſont les dents ou plûtôt deffenſes des Elephans mâles, dont le meilleur & le plus blanc vient de la Province d'Angolle & de Ceilan & autres endroits des grandes Indes.

Le commerce de l'Ivoire ou des dents d'Elephant eſt conſiderable en France, ſur tout de celuy qui eſt de la bonne qualité, tant pour quantité de beaux ouvrages que l'on en fait, que pour les remedes & autres choſes, où il eſt employé. On tire de l'Ivoire par la cornuë, un Eſprit, & un Sel volatil qui eſt eſtimé dans les maladies du cœur & dans celles du cerveau. Il y a auſſi de l'Ivoire verdâtre, qui n'eſt pas le moindre. Eſprit & Sel volatil d'Ivoire.

La rapure d'Ivoire eſt fort uſitée avec celle de corne de Cerf pour faire des ptiſannes aſtringentes. Et comme cette marchandiſe eſt de peu de valeur à cauſe que les ouvriers qui travaillent en Ivoire, la donnent preſque pour rien: c'eſt le ſujet pour lequel elle n'eſt ſujette à aucune falſification.

Du Noir d'Ivoire.

LE Noir d'Ivoire, eſt de l'Ivoire que l'on brûle, & lors qu'il eſt devenu noir on le retire en feüille; on le broye à l'eau & on en fait des petits pains plats ou trochiſques, dont l'on ſe ſert pour la peinture; & à qui on a donné le nom de *Noir d'Ivoire*, ou *de Velours*, lequel pour eſtre de la bonne qualité, il faut qu'il ſoit bien broyé, tendre & friable. Noir de Velour.

Les Appoticaires ou autres, qui pouſſent de l'Ivoire par la cornuë, au lieu de jetter l'Ivoire brûlé qui reſte dans la cornuë, comme la plûpart le font, pourront le faire broyer & mettre en petits pains ou trochiſques de la maniere que je viens de dire, & enſuite le vendre à ceux qui auront beſoin de Noir d'Ivoire, ou bien le mettre dans un bon feu de charbon, pour le reduire en blancheur & en faire ce que nous appellons Spode, ou Ivoire brûlé.

Du Spode.

LE Spode, ou Ivoire brûlé ou calciné en blancheur, eſt de l'Ivoire que l'on brûle exprés, afin de le pouvoir employer dans la medecine, où il eſt requis.

Le meilleur Spode eſt celuy qui eſt blanc deſſus & dedans, peſant, facile à caſſer, en belles écailles, le moins rempli de menu & d'ordures qu'il ſera poſſible. On broye le Spode ſur une écaille de mer ou autre pierre, & on le reduit en trochiſque, qui eſt ce que nous appellons Ivoire ou Spode Trochiſque ou preparé. On attribuë les mêmes proprietez au Spode Trochiſque, qu'au Corail ou autres Alkali.

Les anciens, outre l'Ivoire, brûloient des Cannes ou des Roſeaux, & ces Cannes reduits en cendre eſtoient appellées auſſi bien que l'Ivoire brûlée, *Spode*, ou *Antiſpode*.

Antiſpode.

Du Rhinoceros.

LE Rhinoceros eſt un animal à quatre pieds, de la grandeur d'un Taureau, dont le corps approche de la figure du Sanglier; il eſt ainſi nommé à cauſe de la corne qu'il porte ſur les narines, laquelle eſt noire, longue d'une coudée, dure, pyramidale, ſolide, & dont la pointe eſt tournée vers le haut, tendant vers le derriere; il a auſſi une autre Corne de même couleur & dureté ſur le milieu du dos, dont la pointe regarde de même le derriere, mais dont la longueur n'eſt que d'une paume. Cet animal a tout ſon corps couvert & armé de fortes écailles, & quoy que beaucoup moindre en grandeur, il combat contre l'Elephant, & même il en triomphe quelquefois; tant par ſa grande force naturelle, capable de ſoûtenir le corps de l'Elephant s'il vouloit tomber ſur luy, que parce qu'il ne ceſſe de combattre avec la Corne qu'il a ſur ſes narines, juſqu'à ce qu'il ait percé le ventre de ſon ennemi avec celle qu'il a ſur le dos.

Le Rhinoceros eſt un animal ſi doux lors qu'on ne luy fait point de mal qui ſe laiſſe manier de tous les côtez juſqu'à luy mettre la main dans ſa bouche, ſe laiſſe prendre la langue, ainſi du reſte; ce qui eſt bien contraire à ce que les anciens en ont écrit, quand ils diſent qu'il eſt ſi farouche, que l'on ne le peut aborder, & ce que je ne pourrois contredire, ſi un de mes amis qui en a vû un en Angleterre, ne me l'euſt aſſuré.

L'on attribuë à l'une & à l'autre de ces Cornes, des vertus égales à celles de la Licorne, ſoit en en donnant la raclure en ſubſtance, ou en infuſion, depuis un ſcrupule juſqu'à deux ou trois, ſoit en en faiſant des taſſes pour y laiſſer repoſer le vin avant que de le boire, ou pour s'en ſervir à l'ordinaire, comme d'un verre à boire, dans la penſée que l'on a que ces taſſes empêchent l'effet de toutes ſortes de poiſons.

Les Griffes & le ſang du Rhinoceros ſont ſi eſtimez des Indiens, qu'ils n'ont preſque point de remedes plus convenables, pour la gueriſon des maladies contagieuſes, & s'en ſervent comme nous faiſons icy de la Theriaque ou autres antidotes; de ſa peau ils en font des cuiraſſes, dont ils ſe couvrent pour aller contre leurs ennemis.

CHAPITRE IX.

Du Chameau.

LE CHAMEAU eſt un animal domeſtique fort doux. Il y en a quantité par toute l'Afrique, & particulierement dans la Barbarie, & aux Deſerts de la Getulie, & de la Lybie. Les Arabes n'ont point de plus grandes richeſſes. Ceux d'Afrique ſont meilleurs que les autres, parce qu'ils ſe paſſent durant quarante & cinquante jours à manger de l'Orge, & qu'ils ſont dix ou douze jours ſans boire ny manger. La femelle porte ſon fruit onze mois, & des auſſi-tôt qu'il eſt né on luy plie les quatre pieds ſous le ventre; on luy met un tapis ſur le dos, dont les bords ſont chargez de pierres, afin qu'il ne ſe puiſſe relever pendans vingt jours; & lors qu'ils ont atteint un âge raiſonnable, on s'en ſert comme nous faiſons icy des Chevaux. Lors que les Chameaux marchent en caravane, ou en campagne, celuy qui les conduit chante & ſifle le plus qu'il peut, car plus on rejoüit ces animaux, plus ils marchent, & on n'a autre ſoin d'eux, que de leur ſecouer la peau avec une petite baguette pour ôter la poudre qui eſt ſur leur dos & de leur mettre de la paille, ou des tapis ſous les pieds, quand ils doivent paſſer ſur quelques terres gliſſantes, pour les empêcher de s'écarteler, à quoy ils ſont fort ſujets: Et quand on les a déchargez, on les met paître dans les champs, où ils broutent des herbes, des épines, & des branches d'Arbres, & ruminent le long du jour ce qu'ils ont mangé la nuit. Il y a trois ſortes de Chameaux. Ceux qu'on nomme Hegin, ſont les plus gros & les plus grands, & portent juſqu'à un millier. Les ſeconds, qu'on appelle Bechet, ont deux boſſes ſur le dos, que l'on charge toutes deux, & outre cela ils en ſont plus propres à monter, mais il n'y en a qu'en Aſie. Les troiſiémes s'appellent Dromadaires, qui ſont plus petits & délicats, mais ils ne ſervent que de monture: & ils ſont ſi vîtes, qu'il y en a qui font trente-cinq ou quarante lieuës en un jour, & continuënt de la ſorte

Hegin.
Bechet.
Dromadaires.

huit & dix jours par les Deſerts, ſans manger que fort peu. Quand on les charge, on ne fait que leur toucher les genoux & le col d'une baguette, auſſi-tôt ils ſe baiſſent juſqu'à terre, & tandis qu'on les charge, ils demeurent en cet état, ruminent continuellement, & jettent des cris, s'ils ſont jeunes. Lors qu'ils ſentent qu'ils ſont chargez, & que celuy qui les garde, leur ôte un anneau où eſt attachée une corde, pour les conduire en façon de bride, ils ſe levent auſſi tôt avec leur charge. Les Chameaux endurent patiemment la faim & la ſoif, & on les abreuve tous les trois jours au plus, & d'autres diſent qu'ils gardent l'eau dans leur eſtomach fort long-temps pour ſe rafraichir, par le moyen d'un grand ventricule qu'ils ont, autour duquel on trouve un nombre conſiderable de ſacs enfermez entre ſes tuniques, dans leſquels il y a apparence que ces animaux mettent leur eau en reſerve; & c'eſt ce qui a fait dire à quelques perſonnes que lors que les Turcs vont en Caravane, ou à la Mecque, & que l'eau vient à leur manquer, ils tuënt les Chameaux afin d'avoir l'eau qu'ils portent dans leur ventre, pour boire.

Poil de Chameau.

C'eſt encore de ces animaux dont on nous apporte le poil, qui en porte le nom & duquel on fait pluſieurs belles étoffes, & dont le meilleur eſt celuy du dos, & qui eſt le moins rempli de blanc.

Enfin le Chameau eſt de tous les animaux le plus doux & celuy qui eſt le moins à charge à ſon Maître, & qui rapporte le plus de profit.

Du Sel Ammoniac naturel.

Le Sel Armoniac naturel, ſe diſſous facilement à l'air.

LE Sel Armoniac ou plûtôt Ammoniac naturel, eſt un Sel blanc deſſus & dedans, d'un gouſt ſalé & aſſez ſemblable à celuy du ſel commun, à la reſerve qu'il eſt plus acre. On nous l'apportoit autrefois de l'Arabie, ou de la Libie, mais pour le preſent on n'en voit que tres peu, c'eſt le ſujet pour lequel les Venitiens & les Hollandois ont cherché les moyens d'en pouvoir compoſer un qui pût approcher des mêmes proprietez, ou ils ont beaucoup mieux réüſſi qu'à la figure, en quoy le Sel Armoniac naturel eſt tout different de l'artificiel, ainſi qu'il ſe verra dans la ſuite de ce diſcours.

Lors que les Turcs & autres Nations de l'Aſie, ou de l'Afrique, font des courſes ou des caravanes, leurs Chameaux paſſant dans les deſerts & urinant dans les ſables & le Soleil donnant auſſi tôt deſſus cette urine, elle ne manque pas de ſe deſſecher & de ſe reduire en maſſe blanche, de la maniere que je le vay décrire; ce que je puis certifier eſtre veritable, par l'examen que j'ay fait, d'un morceau que M. de Tornefort m'en a donné, le 6. Mars 1693. dont la figure eſt cy-deſſus marquée A. & que je garde comme une choſe aſſez rare, en ce que l'on n'en voit plus, ou bien peu. Ce Sel eſt criſtaliſé, c'eſt-à dire, qu'il paroît deſſus des manieres d'éguilles, comme au Salpêtre rafiné, & le deſſous eſt comme creux ou il y a encore quelque peu de ſable, qui fait voir que ce Sel s'eſt ſublimé de luy-même, par le moyen du Soleil, & s'eſt élevé hors des ſables, qui ſont extremement chauds. Les anciens ont tous d'un commun conſentement, dit qu'il y avoit du Sel Ammoniac naturel, que ce Sel ſe trouvoit dans les ſables de la Libie, & qu'il eſtoit formé de l'urine des Chameaux qui alloient au Temple de Jupiter Ammon, d'où luy eſt venu ſon nom; & d'autres diſent que le mot d'Amoniac, eſt venu du nom Grec *Amos*, qui ſignifie *Sable* ou *Sablon*, & qu'il ne faut pas dire *Armoniac*, comme on l'appelle ordinairement. Il ſe trouve encore un autre Sel Ammonial, ou Armoniac naturel, ou pour mieux dire artificiel, qui ſe fait de la même maniere que nous faiſons icy le Salpêtre, qui eſt tiré d'une maniere de terre, ou écume ſalée, qui

Autre Sel Armoniac naturel.

fort des vieilles Cavernes, & des fentes des Rochers qui sont entre Labor, Thanasseri, & à Tzerhint; mais comme ces deux Sels nous sont presque inconnus & qu'il ne s'en trouve que tres peu; c'est le sujet pour lequel nous devons nous contenter de celuy que nous tirons de Venise, ou d'Hollande, dont le dernier est presque le seul que nous voyons à Paris, sur tout en temps de paix.

Du Sel Armoniac artificiel.

LE Sel Armoniac, ou plûtôt Acrimoniac, ou selon quelques-uns Acrimonial, est une masse de differente couleur, faite en forme de couvert de pot, que les Venitiens ou Hollandois tirent (au rapport de plusieurs Auteurs) d'une composition faite d'urine d'hommes, ou d'animaux, de sel commun, & de suye de cheminée; & par le moyen des vaisseaux sublimatoires, ils en font des pains de la maniere que nous le voyons.

On nous apportoit autrefois de Venise & d'Hollande, du Sel Armoniac fait en pain de sucre, qui estoit beaucoup plus beau que celuy que nous voyons presentement.

Quelques-uns m'ont assuré que le Sel Armoniac, estoit aussi composé de toutes sortes de sang, ce que je ne puis certifier, pour ne l'avoir jamais veu faire.

Quoy qu'il en soit, le Sel Armoniac de la bonne qualité, doit estre blanc clair & transparant, lequel estant cassé, il y paroisse comme des éguilles, le plus sec & le moins crasseux qu'il sera possible, & rejetter celuy qui n'est que trop ordinairement noirâtre dessous & dessus, & qui estant cassé se trouve presque tout gris ou tout noir, & qui est transparant comme une muraille de six pieds d'épaisseur, ce qui ne provient que de la force du feu, qui fait monter les parties les plus grossieres & terrestes de la composition dont il est tiré; & c'est le sujet pour lequel nous en voyons où il se rencontre dessus, & quelquefois dedans de l'épaisseur de deux écus, une crasse noire, assez semblable à la suye de cheminée, & cette imperfection ne provient que de l'avarice & du bon marché, que ceux qui le travaillent font obligez de faire, & de pousser le feu si fort, qu'ils en feroient monter toutes les parties s'ils pouvoient, afin de tirer quelque petit profit sur une marchandise qu'ils sont obligez de donner presque pour rien. Et rien ne me surprend plus que de voir ceux qui fabriquent cette marchandise, la puissent établir à si bon marché; cependant il seroit bien plus à propos qu'elle fût de la bonne qualité, & l'acheter plus cher que d'avoir de ce Sel à seize & dix-huit sols la livre, au lieu que lors qu'il est fondu & purifié il revient à plus de cinquante sols, y ayant plus de la moitié de déchet.

L'usage de ce Sel est fort considerable en France, tant pour en tirer plusieurs preparations Chymiques, fort necessaires à la medecine, que pour quantité d'ouvriers qui s'en servent, comme Teinturiers, Orfevres, Fondeurs, Epingliers, Marêchaux ou autres, & ce Sel est si acre & si mordicant, que lors qu'il est dissoud dans l'eau forte, ou dans l'esprit de Nitre; il a le pouvoir de faire dissoudre l'or: ce que l'esprit de Nitre, ou l'eau forte ne pourroient faire sans son addition.

Le Sel Armoniac reduit en poudre impalpable, est un remede infaillible pour manger les tayes des yeux qui viennent aux Chevaux ou autres bêtes de pareille nature, en le soufflant dans les yeux avec un tuyau de plume. Ce remede ne seroit pas moins bon pour les hommes, si ce n'estoit sa grande violence, & les grandes douleurs qu'il fait souffrir; ce qui fait que je ne conseille à personne de s'en servir, y ayant assez d'autres remedes qui ont à peu prés le même effet, à la reserve qu'ils n'agissent pas avec tant de violence, comme pourroit estre le Sucre Candy reduit en poudre impalpable, de l'Eau Roze ou de Plantain, dans laquelle on aura fait dissoudre quelque peu de couperose blan-

che, de Sucre Candy & d'Aloës Cicotrin; ou bien de l'Eau diſtillée de fleurs de paquettes ou Marguerites, qui croiſſent fort communement dans nos Prez & dans nos jardins. Cette Eau eſt un remede infaillible, mais qui agit preſque avec autant de violence que le Sel Armoniac, à la reſerve que la douleur eſt preſque auſſi-tôt paſſée, qu'elle y eſt appliquée.

L'on peut tirer du Sel Armoniac, diverſes preparations Chymiques que nous faiſons ordinairement venir d'Hollande; tant parce que les Hollandois les font beaucoup meilleures & plus belles que parce qu'ils les établiſſent à beaucoup meilleur marché, que ne pourroient faire nos Chymiſtes, ſoit faute de bonne matiere, ou qu'ils ne ſoient ſi habiles qu'eux; & l'on pourroit dire en cet article comme en toutes les autres preparations de Chymie, que celles que nous tirons de differens endroits, ſont beaucoup plus belles & à plus juſte prix, que celles qui ſe pourroient fabriquer à Paris, ainſi qu'il ſe pourra voir dans tout le cours de ce preſent ouvrage.

Purification du Sel Armoniac.

LA premiere preparation que l'on fait du Sel Armoniac, eſt la purification qui s'en fait par le moyen du feu, de l'eau, & du papier gris; & qui aprés avoir eſté deſſeché & reduit en Sel tres blanc, eſt un admirable remede pour provoquer les urines & les ſueurs, pour reſiſter à la pourriture, pour les fievres quartres, contre la gangrene, & dans les colyres pour les yeux. Sa doze eſt depuis huit juſqu'à vingt quatre grains, dans quelque boüillon, ou autre liqueur convenable. On reduit le Sel Armoniac en fleurs, par le moyen du Sel commun, Decrepité, ou de la Limaille d'Acier, & d'un vaiſſeau ſublimatoire, on le reduit en des fleurs blanches, tout à fait ſemblables à de la folle farine; ces fleurs agiſſent avec beaucoup plus de force que ne fait le Sel Armoniac purifié, c'eſt le ſujet pour lequel on les ordonne en bien plus petite doze, la plus grande n'eſtant que de quinze grains.

Eſprit volatil du Sel Armoniac.

ON tire du Sel Armoniac, par le moyen du Sel de Tatre, de la chaux vive, de la cendre de bois de cheſne, & d'une grande cornuë de grais bien lutée, & d'un grand recipient auſſi bien luté & joints enſemble, un eſprit volatil fort puant & fort penetrant, capable de renverſer la plus forte perſonne auſſitôt que l'on l'approche du nez, principalement celuy qui a eſté bien déflegmé, tel qu'eſt celuy que nous faiſons venir d'Hollande. Cet Eſprit volatil eſt un excellent remede pour faire revenir ceux qui ſont tombez en Apoplexie, Epilepſie & Letargie; & il a quantité d'autres uſages, ainſi que l'on le pourra voir dans la Pharmacopée Chymique de M. Charas, à la page 859. ou il traite de ſes qualitez fort amplement, auſſi bien que de toutes les preparations que l'on peut tirer du Sel Armoniac, ou le Lecteur pourra avoir recours, comme auſſi à quantité d'autres livres de Chymie qui en traitent, comme Glaſer, Lemery, & autres.

Eſprit acide du Sel Armoniac.

ON tire encore du Sel Armoniac par le moyen du Bol, & d'une cornuë, un Eſprit Acide, qui eſt un des grands diſſolvans que nous ayons, tant pour diſſoudre l'or & autres métaux, que parce que c'eſt un Acide le plus

agreable que nous ayons, ainſi fort propre pour apaiſer l'ardeur des fievres & pour faire uriner; eſtant pris dans quelque liqueur convenable, juſques à acidité agreable, ou depuis ſix goutes juſqu'à trente.

Du Sel Armoniac fixe.

ON peut fixer le Sel Armoniac par le moyen des coquilles d'œufs ou de la chaux vive & du feu, & on le reduit en maſſe claire & tranſparente, comme du Criſtal, qui eſt un fort bon cauſtique, mais fort facile à ſe reſoudre en liqueur; c'eſt pourquoy ceux qui deſireront le garder, le mettront dans une bouteille de verre bien bouchée, de peur que l'air n'y entre. Ce Sel Armoniac fixe & reduit en liqueur, eſt ce que quelques-uns appellent improprement Huille de Sel Armoniac, & dont pluſieurs perſonnes ſe ſervent pour la reſuſcitation du mercure coulant, ou vif argent.

Huille de Sel Armoniac.

CHAPITRE X.

Du Taureau.

LE Taureau, le Bœuf, le Bellier, & le Mouton ſont des animaux ſi connus de tout le monde, qu'il m'eſt inutille d'en faire la deſcription, & ſi ce n'eſtoit les divers uſages que l'on en tire, & qui ſont partie de nôtre negoce, je n'en n'aurois pas parlé.

Bezoar de Bœuf, ou Pierre de Fiel.

ON trouve quelques fois dans la veſſie des Bœufs une Pierre de la couleur & figure d'un jaune d'œuf, mollaſſe & tout par écailles, comme le Bezoar; c'eſt le ſujet pour lequel on luy a donné le nom de *Bezoar de Bœuf*, ou

de Pierre de Fiel. Cette Pierre pour eſtre de la qualité requiſe, doit eſtre haute en couleur & bien ſeche, car lors qu'elle eſt fraîchement tirée de l'animal, elle diminuë beaucoup en ſe ſechant, & cauſe de la perte à celuy qui l'a acheptée, en ce que cette Pierre eſt venduë aſſez cherement, ſur tout quand elle ſort des mains des perſonnes qui en ſçavent la valeur.

Son plus grand uſage eſt pour peindre en mignature, & l'on s'en ſert comme de Gomme gutte. On luy attribuë auſſi les mêmes qualitez qu'au Bezoar. Mais comme cette Pierre ne vient pas de bien loin, c'eſt le ſujet pour lequel l'on en a pas tant d'eſtime que du Bezoar Oriental.

Os de cœur de Bœuf.

On trouve auſſi quelquefois dans le cœur des Bœufs un cartillage, comme au Cerf, à qui on a donné le nom d'*Os de cœur de Bœuf*, qui eſt quelquefois uſité dans la medecine, à la place de celuy de Cerf; quoy qu'aſſez mal à propos.

Noir d'Os.

ON brûle les Os de Bœuf & on en fait un noir, qui eſt (aprés eſtre broyé) ce que nous appellons *Noir d'Os.* Il doit eſtre tendre, friable, luiſant & bien broye; ſon uſage eſt pour la peinture.

Des cartillages & des nerfs de Bœuf, aprés avoir eſté bien boüillis dans l'eau, on en fait une colle, que l'on jette dans des moules, pour la mettre en feüilles & la faire ſecher; laquelle eſtant ſeche eſt appellée colle de Taureau, ou colle-forte, dont nous faiſons un débit conſiderable en France, ſur tout de celle qui eſt faite en Angleterre, ou en Flandre.

Colle d'Angleterre.

La Colle Forte d'Angleterre doit eſtre choiſie bien cuite, ſeche, claire & tranſparante, d'un rouge brun, facile à caſſer avec le poignet, point graveleuſe, ny ſalle; mais la plus unie & propre que faire ſe pourra; rejettant celle qui eſtant fonduë, put extremement, auſſi bien que toutes les Colles Fortes, qui ont eſté fabriquées à Paris, ou aux environs, qui ſont beaucoup moins eſtimées des ouvriers, que celle que nous tirons d'Angleterre.

Colle de Flandre.

La Colle, ſurnommée de Flandre doit eſtre auſſi ſeche, bien cuite, claire, & tranſparante, d'un rouge tirant un peu ſur le brun, car celle qui eſt d'un aſſez beau rouge, n'eſt pas eſtimée la meilleure, quoy qu'elle paroiſſe plus de vente n'eſtant pas aſſez cuite. L'uſage de cette Colle eſt pour les Chapeliers, s'en ſervant beaucoup plus que de celle d'Angleterre & pour pindre en détrampe.

Quelques-uns ſe ſervent pour faire la Colle de Flandre, des rogneures de Peaux d'Elen, & même de Ceif, mais jamais de Peaux de Mouton.

Meſſieurs de la Compagnie des Indes Occidentales de France, nous envoyent ſur tout à Roüen, une tres grande quantité de Cuirs de Bœuf de Barbarie, & dont les Marchands de Roüen font un conſiderable negoce; mais à Paris, nous n'en vendons que tres peu. La plus grande partie vient du Senegal, avec la Gomme, & l'Or en poudre, & ſi ce n'eſtoit pour aller querir les Cuirs que Meſſieurs de la Compagnie y ont, on ne ſe donneroit pas la peine d'aller au Senegal, pour apporter en France de la Gomme.

Bœuf de Barbarie.

Comme les Marchands Eſpiſſiers de Roüen ſont obligez de faire juſqu'à trois années de credit aux Tanneurs; ſi par hazard un Tanneur vient à manquer, ou à déceder, & que ſa ſucceſſion ne ſoit pas ſuffiſante pour les payer; il eſt permis aux Marchands de faire ouvrir la foſſe, & de retirer leurs marchandiſes.

Cuirs d'Hongrie.

Nous pouvons vendre encore les Cuirs d'Hongrie: les meilleurs ſont les plus blancs eſtans coupez, & veritables Hongrie, parce qu'ils ſont beaucoup meilleurs que ceux qui ſe fabrique en France. Les Veaux d'Angleterre & autres Cuirs ſans poil, que nous faiſons venir de divers endroits, auſſi bien que la boure & le crain friſé ou nom friſé.

Veaux d'Angleterre. Boure & Crain de Bœuf.

CHAP. XI.

Outre toutes ces differentes marchandiſes que nous tirons du Bœuf, nous vendons de plus quantité de ſuif, que nous faiſons venir d'Irlande, lequel pour eſtre de la qualité requiſe, il doit eſtre nouveau & blanc.

CHAPITRE XI.

Du Bellier.

LE BELLIER, ou le Mouton, eſt un animal dont nous ne tirons pas moins de choſes neceſſaires à l'homme, que du Bœuf. La drogue la plus uſitée en medecine eſt l'*Oeſipe*.

L'Oeſipe que les Latins appellent *Oeſipus humida*, eſt une eſpece de Graiſſe que l'on trouve nageant ſur l'eau, & qui eſt adherante à la laine des Moutons & Brebis, ſur tout à celle d'entre les cuiſſes, & de la gorge. Ceux qui lavent les laines ont ſoin de ramaſſer cette graiſſe, & de la paſſer par une méchante toille, & de la mettre enſuite dans des petits barils, pour l'envoyer en differents endroits. L'OESIPE

Le Berry, la Beauſſe, & la Normandie, ſont les endroits d'où l'on nous envoye le plus de cette marchandiſe, mais le peu d'uſage fait qu'il s'en debite tres peu.

On doit choiſir l'Oeſipe nouvellement faite, d'une conſiſtance moyenne, en ce que plus elle vieillit, plus eſt durcit, & devient par la longueur du temps dure comme du Savon bien ſec: il faut auſſi que ſon odeur ſoit ſuportable, parce qu'il y en a qui put ſi fort, qu'il eſt impoſſible d'en approcher; que ſa couleur ſoit d'un gris de ſouris, & finalement qu'elle ſoit la moins remplie de ſalletez, que faire ſe pourra.

On remarquera que cette graiſſe, toute puante qu'elle ſoit, aprés avoir eſté gardée un grand eſpace de temps, perd ſa puanteur & acquiert une odeur aſſez agreable, tirant tant ſoit peu à celle de l'Ambre-gris. Je ne parle point par ouy dire, mais pour en avoir un morceau qui eſt devenu tel que je le viens de décrire.

Cette Graiſſe, ou Axonge, eſt de quelque peu d'uſage dans la medecine, en ce qu'elle entre dans quelques compoſitions Galeniques.

Les Medecins ordonnent aſſez ſouvent à ceux qui ont des fluxions de gorge de ſe ſervir de l'huille de lys & de camomille, avec de la laine graſſe, ſur tout de la noire qui ſe prend dans les cuiſſes, & à la gorge des moutons, à cauſe de cette graiſſe qui s'y rencontre; c'eſt le ſujet pour lequel ceux qui ne pourront trouver de cette ſorte de laine, pourront ſe ſervir de l'Oeſipe, fonduë dans les huilles de lys & de camomille.

NOMS DES LAINES.

NOus faiſons un aſſez gros negoce de Laines: & entr'autres des Laines de Perſe, dont la meilleure eſt celle qui eſt douce, la moins remplie de poil long, qu'il ſera poſſible.

Laines d'Eſpagne.

Laines de Vigogne, Segovie tres fine, Ditto fine, Soria Segoviane, de los

Rios, Soria ordinaire, Petite Segovie & Caſeres, Segewens Segoviane, Segewenſe, de Moline, de Caſtille, Florettonnes de Segovie, Ditto Ordinaire, de Navarre, & d'Arragon, Cabeſa del buei & Extramad. fine Albaſſ. petit Campo, de Seville, de Mallagis, de Portugal.

Agnelins, ou *Laines d'Agneaux.*

Laines de Segovie lavée, Sor. Segovi, Segovie non lavée, Sor. Segovie, Moline & de Caſtille, de Albaſſin & de Navarre.

Laines d'Allemagne.

Laines de Roſtoc & de Gripſw, de Stralſunt & d'Anclam, de Nieumarc & de Weydacker, de Stettin, de Thoorn, de Dantzic & de Pruſſie, de Kolberg, de Lunebourg & de Breme, Agnelins de Pologne, Ditto de Thoorn, Laine d'Eſté de Pologne, de Halberſtad non liée, Fine Griſe, Bluette ordinaire du Rhin, Ditto liée, Laine ſurnommée Kiſte, Plure de Mulhouſe, Ditto du Rhin, Ditto de Wiſmar, Laine de Bruvyere, Ditto d'Yrlande.

Il y a de plus les Laines de Berry & autres endroits de la France. Finalement le Rifflard, qui eſt la plus longue laine qui ſe trouve ſur les Peaux de Mouton non apprêtées, qui ſert aux Imprimeurs, pour mettre dans les Balles, dont ils ſe ſervent pour prendre l'encre avec quoy ils impriment.

Les Peaux de Mouton, & de Chevre, eſtans bien preparées, ſont propres pour faire du Parchemin; & celles de Veau ſont propres pour faire du Vélin.

Suif de Mouton. Outre l'Oeſipe & les Laines il ſe fait un gros negoce de ſuif de mouton, que nous faiſons venir de differens endroits, mais ſur tout d'Hollande, parce qu'il eſt le meilleur, aprés celuy de place, c'eſt à dire, celuy que nos Bouchers vendent à Paris, dont nous ne faiſons aucun commerce.

Le ſuif de Marque, ou d'Hollande, doit eſtre d'un blanc clair, & pur ſuif de Mouton, car quand il y a du ſuif de Bœuf mêlé avec, il eſt d'un blanc jaunâtre.

CHAPITRE XII.

Du Cerf.

Le Cerf eſt un animal ſi connu de tout le monde, qu'il eſt preſque inutil d'en donner la deſcription; je diray ſeulement que nous n'avons point d'animal de ſi longue vie, ainſi qu'on le peut voir par un bois de Cerf qui eſt au Château d'Amboiſe, d'une prodigieuſe longueur, & qui témoigne une extreme vieilleſſe. Nos Hiſtoriens raportent que le Roy Charles VI. tua un Cerf dans la Foreſt de Senlis, qui avoit un collier d'or, où eſtoient gravez ces mots latins, *hoc Cæſar me donavit.*

Il n'y a auſſi point d'animal dont on puiſſe tirer tant de remedes, ny de choſes neceſſaires à la vie, que du Cerf.

La premiere choſe que l'on peut tirer du Cerf, eſt l'eau que l'on fait de ſes cornichons par la diſtillation, que l'on appelle ordinairement *Eau de tête*, ou *de cru de Cerf*; qui eſt un remede ſouverain pour faciliter l'accouchement, & contre les fievres malignes. Ceux qui en auront beſoin ſeront avertis de ne l'a-

Eau de tête de Cerf.

cheter que d'honnêtes Marchands, eſtant une Eau aſſez rare, tant pour le peu d'uſage que l'on en fait, que parce quelle eſt aſſez difficile à trouver.

Rapure d'Ivoire

De ſa Corne on en fait de la rapure, dont on fait des tiſannes aſtringentes, comme celle d'Ivoire; on en fait auſſi de la gelée, qui porte le ſurnom de Corne de Cerf. Cette rapure doit eſtre nouvelle rapée & veritable, en ce qu'il y en a qui vendent des os de Bœuf rapé, ce qui eſt facile à connoître, pour le peu que l'on connoiſſe la Corne de Cerf. La meilleure connoiſſance que j'en puis donner, c'eſt de l'achepter d'honnêtes Marchands, ou la faire raper devant ſoy.

Eſprit & Sel volatil, & Huille noire de Cerf.

On tire par la cornuë un Eſprit & un Sel volatil de Corne de Cerf, qui eſt fort eſtime dans les maladies du cœur & du cerveau. On en tire auſſi une huille noire que l'on peut rectifier, qui eſt un ſouverain remede pour guerir les Dartres. Ce qui reſte dans la cornuë, qui eſt noir, ſe peut broyer à l'eau, & en faire un noir qui ſera preſque auſſi beau que celuy d'Ivoire; cette Corne noire calcinée en blancheur, peut ſervir au même uſage que l'Ivoire brûlé, & peut eſtre appellé auſſi Spode, & ſe peut preparer & reduire en trochiſque, & a les mêmes qualitez.

Noir de Cerf.

Corne de Cerf preparée.

Os de cœur de Cerf.

L'os ou le cartillage qui ſe trouve dans ſon cœur, à qui on a donné le nom d'*Os de cœur de Cerf*, eſt un fort bon cordiaque. C'eſt le ſujet pour lequel il eſt un des ingrediens de la confection d'Hyacinthe.

Ils doivent eſtre moyennement gros, blancs, & veritables Os de cœur de Cerf, en ce qu'il y en a qui vendent des Os de cœur de Bœuf, & il n'y a autre difference, ſinon que ceux de Bœuf ſont plus gros & ne ſont pas ſi triangulaires.

Moëlle de Cerf

Nous vendons de plus la moëlle de Cerf qui eſt forte eſtimée pour guerir les humeurs froides, ſur tout lors qu'elle a eſté fonduë avec un peu d'Eſprit de vin.

La veritable moëlle de Cerf doit eſtre d'un blanc doré, & doit eſtre employée comme elle ſort des Os.

Suif de Cerf.

Le Suif de Cerf a à peu prés les mêmes proprietez, mais il n'agit pas avec tant de ſuccez; il doit eſtre pur & non mêlangé de ſuif de bœuf, ou de mouton. On pretend que ce ſuif a les mêmes proprietez que la Cire blanche.

Priape, veſſie, & larmes de Cerf.

Son Priape paſſe pour un fort bon remede pour faire uriner. Sa veſſie appliquée ſur la teſte d'un teigneux, le guerit. Ses larmes deſſechées dans le coin de ſes yeux, paſſent pour Bezoardiques; enfin comme quelques-uns l'ont dit, le Cerf eſt un monde de remedes, de commoditez, & d'avantages pour l'homme. Je laiſſe à parler de ſa peau, & de ſa chair, dont l'une eſt propre pour faire pluſieurs ouvrages, comme desGands, &c. & l'autre pour mettre ſur la table des Grands, eſtant un excellent manger.

CHAPITRE XIII.

Du Bouc.

LE Bouc eſt un animal auſſi fort connu, tant en France, qu'en Italie, en Chipre, en Candie, & autres endroits. La principale marchandiſe que nous vendons, qui ſe tire des Boucs, ou des Chevres eſt une eſpece de graiſſe qui ſe trouve attachée à la barbe de ces animaux, ſur tout de ceux qui ne ſe nourriſſent que des feüilles d'un arbriſſeau fort commun dans les pays chauds, à qui les Botaniſtes ont donné le nom de *Ciſtus Ledum.* Ses feüilles ſont longues & aſſez étroites, rudes, fort gluantes, d'un verd obſcur & vertes toute l'année.

Les habitans des lieux ramaſſent cette graiſſe avec des inſtrumens de bois faits en maniere de peignes, & enſuite mettent cette graiſſe, qui eſt ordinairement pleine de poil & autres ſaletez, en maſſe, ou en pains, de different poids ainſi qu'il ſe voyoit autrefois, & c'eſt ce qu'on appelloit *Labdanum* ou *Ladanum* naturel, ou en barbe ; mais depuis que ces inſulaires ont ſçeu qu'il y avoit dans cette Graiſſe une odeur douce & agreable, & que lors qu'elle eſtoit purifiée des ſaletez qui s'y rencontrent, elle ne manquoit pas d'eſtre bien eſtimée ; c'eſt le ſujet pour lequel ils prennent ſoin de la faire liquifier & de la paſſer par une toile, tant pour en ôter les impuretez que pour luy donner une meilleure odeur ; ayant eſté ainſi purifiée, ils l'envelopent dans des veſſies extremement minces, ainſi que nous le voyons ; & à qui on a donné le nom de *Labdanum liquide* ou *de Beaume noir ;* cette graiſſe ainſi preparée eſt fort en uſage en Angleterre, à cauſe de ſon odeur agreable, car pour le peu qu'il s'en emploie en France, cela ne merite pas d'en parler, n'y ayant que les Parfumeurs qui la mette en uſage ; ſoit à cauſe de ſa cherté, ou que cela vienne de ce qu'elle eſt peu connuë.

Labdanum naturel ou en barbe.

Labdanum liquide ou baume noir.

Du mar de ce *Labdanum* liquide, ils en font des rouleaux qu'ils tortillent de la même figure d'un pain de bougie ployé en rond, ainsi que nous le voyons; à qui l'on a donné le nom de *Labdanum en tortis.*

Labdanum en tortis.

On doit choisir le *Labdanum* en barbe, le plus odorant, & le plus net qu'il sera possible. Le Liquide doit estre d'une consistance solide, d'un beau noir de jayet, d'une odeur douce & assez agreable, tirant à celle de l'Ambre gris; ce qui a donné sujet à plusieurs Marchands de vendre du *Labdanum liquide*, pour de l'Ambre noir. A l'égard de celuy en tortis, il devroit estre rejetté, comme n'estant que de la terre, ou du sable, ainsi que l'on le peut voir par sa pesanteur & par quantité de petits brillans qui y paroissent; nonobstant cette méchante qualité, on ne laisse pas d'en employer beaucoup, tant à cause du bon marché qu'on en fait, que parce qu'il est facile à reduire en poudre. Ce *Labdanum* est employé par les Parfumeurs, tant pour faire des Pastilles communes, que pour faire des Pots pourris. Le *Labdanum en tortis* bien roulé, & en petits pains separez, doit estre preferé à celuy qui est tout en masse, estant d'une plus belle vente.

Outre ces differentes sortes de *Labdanum*, on prepare le Sang de Bouc, dont on se sert en medecine; & pour que ce Sang soit doüé des bonnes qualitez que les anciens luy ont attribuées, il faut que l'on l'aye nourri pendant quelque temps d'herbes aromatiques, & propres à rompre la pierre, & qu'il n'ait au plus que quatre ou cinq ans; & l'ayant égorgé, on ne reserve que le sang du milieu, c'est à dire, que le premier sang qui sort de l'animal, est jetté à cause qu'il est trop rempli d'humidité; le second est celuy qui est reservé; & le troisiéme sera aussi jetté, parce qu'il est trop grossier.

Sang de Bouc.

Ce second sera mis dans un plat de fayance, couvert d'un linge clair, pour empêcher qu'il n'y tombe des ordures, & ensuite sera exposé au Soleil, ou à l'ombre, & lors qu'il sera bien sec, il faut le serrer dans un vaisseau de verre, ou de fayance, pour le besoin. On prepare ordinairement le sang de Bouc au mois de Juillet, lors que l'animal a eu le temps de se nourir de plantes aromatiques.

Vanhelmont veut qu'ayant suspendu le Bouc par les Cornes, & ployé les pieds de derrier, du côté de sa tête, en cette maniere on luy coupe ses testicules, & aprés avoir recueilli le sang qui en sort, on le fait secher, & il devient dur comme du verre, & fort difficile à battre, & tout differend de celuy de la gorge; il assure aussi qu'en ayant pris le poids d'un gros, il appaise & guerit infailliblement la pleurésie, sans aucune seignée; à l'égard du Sang de Bouc ordinaire, on l'estime admirable pour briser la pierre, pris l'un & l'autre dans quelques liqueurs convenable aux maladies.

Nous tirons d'Auvergne, du côté de Lion, & de Nevers, quantité de Suif de Bouc & de Chevre, tant à cause qu'il est quelque peu d'usage dans la medecine, sur tout celuy de Bouc, qui est propre à quantité de professions qui l'emploient.

Suif de bouc ou de Chevre.

Il doit êstre sec, d'un blanc clair dessus & dedans, & prendre garde qu'il n'aye esté mêlangé de Suif de Mouton, ce qui est assez difficile à connoître; c'est le sujet pour lequel on ne l'acheptera que des Marchands incapables de le frauder.

A l'égard de sa Peau elle est fort en usage, tant pour transporter dedans les Vins, Huilles d'Olives, Therebentine & autres liqueurs. Les Orientaux s'en servent aussi pour passer les Rivieres à la nage, & pour soûtenir les Radeaux qui transportent les marchandises sur l'Euphrate, ou autres Rivieres des Indes Orientales.

Outre ces differens uſages, les Levantins preparent les Peaux de Bouc, de Chevre, & de Menon, & aprés les avoir paſſées ou tannées, & leur avoir donné une vive couleur rouge, par le moyen de la Lacque en bâton & autres drogues, & enſuite eſt ce que nous appellons *Maroquin de Levant*, & duquel nous faiſons un negoce conſiderable, à cauſe du grand uſage qu'il a en France, pour pluſieurs ouvrages ou il eſt requis.

Maroquin rouge du Levant.

Le veritable Maroquin de Levant doit eſtre d'un tres beau rouge d'écarlatte, doux ſous la main, & d'un beau grain, d'une aſſez bonne odeur, & qu'en le maniant il crie.

On en fabrique auſſi à Marſeille, & méme à Paris; mais il n'eſt pas d'un ſi beau rouge, ny d'une ſi longue durée: à l'égard du Maroquin noir, le meilleur vient de Barbarie, en ce qu'il eſt d'un plus beau noir & d'un plus beau grain: on en fabrique à Roüen que l'on appelle Peaux fraîches, mais il y a bien à dire qu'il ne ſoit auſſi bon, ny auſſi beau que celuy de Barbarie.

Maroquin noir de Barbarie.

Peaux fraîches.

A l'égard des Peaux de Boucs que nous voyons à Paris, qui ont ſervi à apporter les Huilles de Provence, nous les vendons à de certaines perſonnes qui les paſſent en Chamois qui ſervent à pluſieurs uſages.

Quelques-uns veulent que le nom de Bouc ſoit derivé du nom Allemend *Bock* ou de l'Italien *Becco*, les Latins appellent le Bouc *Hircus*.

CHAPITRE XIV.

Du Bouc eſtain.

LE Bouc ESTAIN, ou Bouc ſauvage, eſt un animal peu connu en France, mais beaucoup dans la Suiſſe; c'eſt le ſujet pour lequel j'ay trouvé à propos de rapporter ce qu'en a écrit Pierre Belon du Mans, à la page 14. de ſes voyages, dont en voicy la teneur.

» LEs Loups ne vivent point en l'Iſle de Crete, par quoy oſent ſeurement laiſ-
» ſer touts leurs animaulx aux camps paiſtre de nuit ſans en avoir crainte,
» & principalement leurs Brebis & Moutons. Si les habitans du pays peuvent
» prendre les faons des Boucs eſtains (dont il y a grande quantité) errants par
» montagnes, ils les nourriſſent avec les Chevres privées, & les rendent appri-
» voiſez. Mais les ſauvages, ſont à ceux qui les peuvent prendre ou tuer. Leur
» grandeur n'excede point la juſte corpulence d'une Chevre privée: mais elles
» ont bien autant de chair comme un grand Cerf, couvertes de même poil faulve
» & court, non pas de Chevre. Les maſles portent grande barbe brune, choſe
» qui n'advient à nul autre ayant le poil de Cerf. Ilz deviennent gris en vieilliſ-
» ſant, & portent une ligne noir deſſus l'eſchine. Nous en avons auſſi en nos
» montaignes, & principalement en lieux precipiteux de difficile acces. C'eſt bien
» de quoy ſe eſmerveiller de veoir un ſi petit animal de porter de ſi peſantes bran-
» ches de cornes, deſquelles en ay tenu de quatre couldées de long. Elles ont au-
» tant de rayes par le travers comme les Boucs ou Chevres ont d'années. Auſſi
» en ay trouvé deux differences, comme j'ay fait apparoiſtre par la diverſité de
» leurs cornes apportées de Cypre & Crete, dont ay fait preſent à Monſieur le
» Bailly des montaignes de Lyon. I'ay quelques fois prins loiſir de les veoir
» prendre & vanner aux chiens des habitans de Grece. Il y a des payſants ſur
» la ſummité des haultes montaignes de Crete ſi bons tireurs de l'arc, & prin-

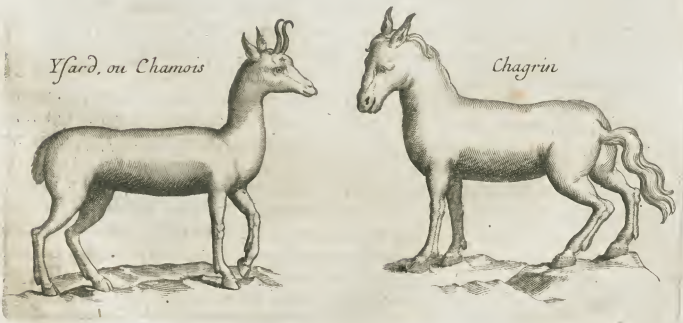
„ cipalement entour la montaigne de la Sphachie & Madara, qu'ilz les navrent „ de leurs fleches de vingt & cinq pas de loing, & à ce faire menent des fe- „ melles qu'ilz ont nourries & apprivoisées de jeuneſſe, & les lient à quelque „ paſſage en la montaigne, ou les maſles ont accouſtumé paſſer. Le tireur ſe „ tient à coſté, caché derriere quelque buiſſon à l'oppoſite du vent, ſachant „ bien que le Bouc eſtain eſt de ſi grand ſens d'odorer, qu'il le ſentiroit de cent „ pas. Le maſle trouvant la femelle en ſon chemin, s'arreſte, & lors le payant luy „ tire de ſon arc. Et ſi d'aventure le Bouc eſtain n'eſt guere navré, ou que le fer „ luy ſoit demeuré au corps, il eſt maiſtre à ſe mediciner : car il va trouver du „ Dictamum, qui eſt une herbe attachée aux rochers de Crete, laquelle il brouſte „ & par tel moyen ſe gueriſt bien toſt.

Les Suiſſes vont à la chaſſe de ces animaux, tant pour les manger, que pour en avoir le ſang, qu'ils preparent & font ſecher comme le precedent, & dont ils ſe ſervent pour briſer la pierre, parce qu'il a beaucoup plus de vertu que le ſang de Bouc ordinaire, principalement quand il a eſté nourry de Saxifrage, ou autres herbes, qui ont la faculté de briſer la pierre. Sang de Bouc eſtain.

A l'égard de ſon choix, pourveu qu'il ſoit fidelle, c'eſt à dire, vray ſang de Bouc eſtain, & qu'il aye eſté bien preparé, cela ſuffira.

CHAPITRE XV.

Du Chamois.



IL ſe trouve dans nos montagnes, ſur tout dans les Pyrennées, une eſpece de Chevres ſauvages, à qui on a donné le nom d'Yſard ou Chamois. Nous faiſons un fort gros negoce de ſa peau lors qu'elle eſt paſſée en huille, & l'on s'en ſert pour faire pluſieurs ouvrages.

Le Chamois eſt un animal fort ſauvage, qui ne ſe plaît que ſur les plus hauts rochers & montagnes; c'eſt pourquoy les Latins luy ont donné le nom de *Rupi-*

capra, & ne ſe nourrit le plus ſouvent que du Doronic romain.

Il ſe rencontre quelquefois dans la veſſie de ces animaux, une pierre, de differentes couleurs & groſſeurs, qui eſt appellée Bezoard d'Allemagne; en ce que les Allemands attribuënt autant de qualité à cette pierre qu'au Bezoard Oriental.

L'Yſard, ou Chamois eſt de la grandeur d'une Chevre, il a les cornes fort petites, noires, recourbées & fort aiguës, ſi bien qu'aſſez ſouvent en ſe voulant gratter le derriere il ſe les enfonce luy même dans la feſſe, & qu'à force de tourner il meurt, ou il emporte la piece; ſa queuë n'a guere que trois pouces de longueur; il a de grands yeux, & ne marche jamais que ſur la pointe du pied, ſon poil eſt de couleur fauve, ayant une raye tout le long du dos.

CHAPITRE XVI.

Du Chagrin.

LE CHAGRIN eſt la peau d'un animal fort commun en Turquie, & en Pologne, duquel les Turcs & les Polonois ſe ſervent pour porter leurs bagages, comme nous faiſons icy des Mulets; lors que cet animal eſt mort, ils en prennent la peau de derriere qu'ils étendent à l'air, aprés avoir ſemée deſſus cette peau, lors qu'elle eſt encore toute fraîche, de la ſemence de moutarde. Ils les laiſſent ainſi expoſées aux injures du temps, pendant pluſieurs jours & puis ils les retirent, & les tannent, & lors qu'elles ſont accommodées, ils nous les envoyent. Cette peau eſt extremement dure lors qu'elle eſt ſeche, & elle eſt molle quand elle a eſté trempée dans l'eau. L'on pretend & l'on m'a aſſuré que ce qui rendoit cette peau ſi dure, c'eſt que cet animal s'aſſie & ſe couche ſur ſes feſſes. On nous apporte de Turquie, de deux ſortes de Chagrin; ſçavoir le Chagrin gris, qui eſt le plus eſtimé, & le blanc ou ſalé, qui eſt le moindre.

On doit choiſir les Peaux de Chagrin de Turquie & de Conſtantinople, comme eſtant beaucoup plus eſtimées que celles d'Alger & de Tripoli; il en vient encore de Pologne, qui doivent eſtre rejettées, en ce qu'elles ſont trop ſeches, & repouſſent l'alun, lors qu'on les paſſent à la teinture. On doit auſſi choiſir les peaux grandes, belles, égales, d'un petit grain rond bien formé, les moins remplies de *Miroirs*, que faire ſe pourra, quoy que neanmoins celles qui ſont d'un gros grain & inegales, ne ſoient pas moins bonnes pour l'uſage, mais ne ſont pas tant de vente.

Miroir ſur les Peaux de Chagrin, ſignifie celuy qui eſt ſans aucun grain, c'eſt à dire, tout uni, & qui eſt reluiſant comme un miroir d'où eſt venu ce nom.

L'uſage du Chagrin eſt pour couvrir les Livres qui ſont le plus en uſage, particulierement les Heures, & autres uſtancilles, comme Ecritoires, Boëtes de montre, Tablettes, & autres. On donne au Chagrin telle couleur que l'on veut; c'eſt pourquoy l'on en voit de noir, de vert, & de rouge; le plus beau & le plus cher eſt le rouge, à cauſe qu'il eſt rougi avec du Vermillon & du Carmin. On connoît le veritable Chagrin d'avec le Maroquin paſſé en chagrin, parce qu'il ne s'écorche point.

OUtre les parties d'animaux à quatre pieds décrits cy-dessus, nous vendons de plus la graisse & le suif d'Ours, que nous faisons venir des montagnes de Suisse, de la Savoye, & du Canada. Graisse d'Ours.

La graisse d'Ours pour estre de la bonne qualité doit estre nouvelle fonduë, grisâtre, gluante, d'une odeur forte, & assez mauvaisse, d'une consistance moyenne, c'est à dire, entre le mol & le dur, & rejetter celle qui est blanchâtre & dure, estant mêlangée de suif.

Cette Axonge, ou graisse est un souverain remede pour guerir les humeurs froides & rhumatismes, elle est aussi fort estimée pour appaiser les goutes, en frottant la partie affligée, & pour faire croître les cheveux, principalement quand on y a incorporé des Abeilles pulverifiées, & de l'huille de noisettes, elle est quelque peu usitée en medecine, parce qu'elle entre dans plusieurs compositions galeniques, comme le mondificatif d'ache & autres.

A l'égard du suif d'Ours, nous n'en faisons venir que tres-peu, parce qu'il n'a pas grand usage en France, ne servant qu'à ceux qui ne veulent pas mettre le prix à la graisse. Suif d'Ours.

Nous vendons aussi de la graisse de Blaireau ou Taisson, à cause qu'elle est fort souveraine pour guerir les maux de reins, & goutes sciatiques, comme aussi les Pinceaux faits de poils de Blaireau, qui sont aussi d'usage pour les Peintres. Blaireau.

Les foyes & boyaux de Loup dessechez, sont aussi estimez fort convenables pous guerir ceux qui sont sujets aux maladies de foye, & aux coliques. Foyes de Loup.

Nous vendons encore la graisse & les poulmons de Renard dessechés; la graisse, parce qu'elle est admirable pour guerir les douleurs d'oreilles, & pour frotter les membres de ceux qui sont sujets à tomber en convulsion: & les poulmons dessechez & mis en poudre, soulagent les pulmoniques, & ceux qui ont la courte haleine, estant fort convenables pour aider à la respiration. Graisse & poulmons de Renard

Le caillé de Liévre, que l'on pretend que ce soit un contre-poison, & qu'il a le pouvoir de dissoudre le sang caillé dans le corps. Caillé de Lievre

Nous vendons de plus les dents, & des pinceaux de Sanglier, les Jambons surnommez de Mayence, de Bayonne, d'Anjou, & même de ceux qui se font autour de Paris; les Sauciſſons de Bologne, les Mortadelles de Provence, les Fromages de Parmezan, le Plaisantin, celuy qui se contrefait en Normandie, le vray Roc-fort de Gascogne ou de Rouërgue, celuy d'Auvergne, le Gruyere, le Vachelin, le Berne, celuy de Roche, l'Hollande, & quantité d'autres sortes de Fromages, que nous faisons venir de differents endroits. Sauciſſons de Boulogne. Mortadelles.

Outre les Fromages nous faisons un negoce considerable de Beure salé, que nous faisons venir d'Hollande, d'Angleterre, d'Irlande, de Bretagne, de Lanion & de d'Isigny en Normandie, d'où nous tirons la plus grande quantité de celuy que nous vendons à Paris.

Des Rats Musquez.

Ceux qui reviennent des Isles de l'Amerique nous apportent les rognons de petits animaux, que les Ameriquains appellent Rats musquez, ou Piloris; à cause de la ressemblance qu'ils ont à nos Rats, à la reserve qu'ils sont beaucoup plus grands. Ils vendent ces rognons pour des rognons de Muse, aux personnes qui n'en ont aucune connoissance; mais il sera facile de les connoître, parce qu'ils sont de la longueur & grosseur du petit doigt d'un enfant. On remarquera que cet article devroit avoir été mis à la suite du Muse.

Les Piloris, ou Rats musquez, suivant le Pere du Tartre ont la même forme que nos Rats, mais sont d'une si prodigieuse grandeur, que quatre de nos Rats ne pesent pas un Piloris. Ils ont le poil du ventre blanc & le dos noir, Piloris ou Rats musquez.

ils ſentent ſi fort le muſc qu'ils embaument tout l'air voiſin des lieux où ils repaiſſent, ils nichent même juſques dans les caves, mais ne peuplent pas tant que les autres Rats communs. Les habitans de la Martinique les mangent, mais ils ſont contraints, aprés les avoir écorchez, de les laiſſer expoſéz à l'air, une nuit entiere, & même d'en jetter le premier boüillon, pour en ôter la trop grande ſenteur de muſc.

Ces Rats ſont naturels, dans l'Iſle de la Martinique, & non pas les autres communs, qui n'y ont paru que depuis quelques années qu'elle eſt frequentée des Navires.

Voilà toutes les parties des animaux à quatre pieds que nous negocions; & quoy qu'en petit nombre, ne laiſſent pas d'eſtre d'une grande utilité, conſomment bien de l'argent, payent des droits conſiderables, tant pour l'entrée que pour la ſortie: ſi ce n'avoit eſté le gros commerce & que c'eſt preſque tout le negoce de la pluſpart des Eſpiſſiers de Paris, que je ſuis obligé d'expliquer ſelon le titre de cet ouvrage, je n'en aurois pas parlé.

CHAPITRE XVII.

De l'Autruche.

„L'Autruche eſt un Oiſeau qui a les aîles courtes, fort eſtimées pour „ſes plumes, qui ſervent d'ornement aux chapeaux, aux lits, & aux dais.

Les Autruches se chassent en Afrique; elles sont si communes au Perou qu'elles « vont par troupes, comme le betail. Les Sauvages en mangent la chair, & leurs « œufs sont bons, quoy que de difficile digestion; les femelles sont presque « toutes mêlées de gris, de noir, & de blanc; les mâles sont blancs & noirs & « sont bien plus estimez, parce que leurs plumes sont plus larges & mieux four- « nies, leurs bouts plus touffus & leurs soyes plus fines; on ne les chassent qu'aprés « leur muë & lors que leur plumage est sec; ce sont des Oyseaux fort vîtes, que « l'on chasse avec des Barbes harpez, comme lévriers, qui les attrapent à la « course. L'Autruche se sert de ses aîles, non pas pour voler, mais pour aider à sa « course lors que le vent luy est favorable, car alors elles luy servent comme les « voiles font aux Navires; lors que l'Autruche voit que ses œufs sont prêts à éclor- « re, elle en casse quatre, qui se corrompent, il s'y engendre quantité de vers, « dont ses petits se nourrissent, comme le témoigne le Pere Acaret, dans la rela- « tion du Perou. Ælian avoit dit autrefois quelque chose de semblable. On a veu « vers le Cap de bonne Esperance des œufs d'Autruche si gros, qu'un seul suf- « fisoit pour donner à manger à sept personnes. On a fait la dissection de plu- « sieurs Autruches, dans l'Academie des Sciences; la plus grande estoit de sept « pieds & demy de haut, depuis la tête jusqu'à la terre. L'Autruche à l'œil com- « me l'homme en ovale, ayant de grands cils, & la paupiere d'enhaut mobile, « contre l'ordinaire des oyseaux, avec une paupiere au dedans, comme l'ont la « pluspart des brutes, son bec est court & pointu, sa langue petite & adherente « comme aux poissons, ses cuisses grosses, charnuës & sans plumes, couvertes d'une « peau blanche, un peu rougeâtre, rayée par des rides qui representent un reseau « dont les mâles pourroient laisser entrer le bout du doigt, ses jambes sont cou- « vertes pardevant de grandes écailles en table, ses pieds sont fendus & compo- « sez seulement de deux doigts fort grands & aussi couverts d'écailles, avec des « ongles aux grands doigts & non pas aux petits; elle n'a pas des plumes de diverses « sortes comme les autres oyseaux, qui en ont de molles & lagineuses, pour leur ser- « vir de fourrure, & d'autres dures & fermes pour voler; celles de l'Autruche sont « toutes molles & effilées comme le duvet, elles ne servent ny à voler, ny à les « vétir, elles ont le tuyau justement au milieu de la plume, c'est pourquoy les « Egyptiens represente la Justice par une plume d'Autruche; la peau de son col « est de chair livide, couverte d'un fin duvet blanc, clairsemé, & luisant, qui « tient plus du poil que de la plume, son corps est couvert de plumes blanches, « noires, & grises, celles que l'on voit d'autres couleurs, sont seulement teintes, « les grandes qui sortent des aîles & de la queuë sont ordinairement blanches, « celles du rang d'aprés sont noires, celles qui garnissent le ventre & le dos sont « noires ou blanches, les flancs n'ont point de plumes, non plus que les cuisses « & le dessous des aîles, au bout de chaque aîle, il y a deux especes d'argots « longs d'un pouce, creux, & ressemblants à de la corne, à peu prés semblables « aux éguillons d'un Porc-épic; quant au dedans on y a trouvé cinq diaphragmes « ou cloisons qui divisent le tronc en cinq parties, dont il y en a quatre qui ont « leur situation droite de haut en bas, & un cinquiéme situé à travers ses ventri- « cules, lesquels ont esté trouvez remplis d'herbes, de foin, d'orges, de feves, « d'os, & de cailloux, dont il y en avoit de la grosseur d'un œuf de poule, on a « trouvé dans un jusqu'à soixante & dix doubles, la pluspart usez & consommez; « apparemment par leur frottement mutuel, plûtôt que par corrosion. Mais il faut « remarquer que les Autruches avallent le fer de même que les oyseaux avallent « les cailloux, pour aider à broyer leur nourriture, non pas pour s'en nourrir & « pour les digerer comme ont cru les anciens, au contraire elles meurent quand elles «

„ en ont beaucoup avalé. Quelques-uns appellent cet oyseau, *Cerf-oiseau*, & les „ latins *Strucio camelus*, qui signifie *Coque-chameau*.

De ce grand oyseau nous ne vendons que les plumes, les os, & la graisse.

CHAPITRE XVIII.

De l'Aigle.

L'Aigle est aussi un grand oyseau, qui a un bec long, noirâtre & crochu, qui a les jambes jaunes, couvertes d'écailles, son plumage est de differentes couleurs. Cet oyseau est fort frequent en plusieurs endroits de l'Europe, & même en Provence.

Pierre d'Aigle. De tout cet oiseau, nous ne vendons qu'un espece de pierre qui se trouve à l'entrée des trous ou les Aigles font leur nid, pour garantir leurs petits de la foudre & de l'injure du temps. Cette Pierre nous est apportée par les Pelerins de S. Jacque en Galice. Les Pierres d'Aigle les plus estimées sont celles qui sont plattes, noirâtres, chagrinées, & bien sonnantes; c'est à dire, que lors que l'on les remuë proche l'oreille elles fassent du bruit, ce qui ne provient que d'une pierre dure ou molle qui se rencontre dedans. On attribuë de grandes proprietez à cette pierre; sçavoir, de faire accoucher les femmes heureusement; & d'empêcher qu'elles ne tombent lors qu'elles sont grosses. Quelques-uns ont écrit que les Aigles vont chercher cette Pierre jusque dans les grandes Indes, pour faire éclorre leurs petits.

CHAPITRE XIX.

Du Vautour.

Le Vautour est un oyseau de proye, qui ne vit que de corps morts & autres charognes, il approche assez de la figure de l'Aigle, même quelques-uns veulent que s'en soit une espece. De cet animal nous ne vendons que la graisse, laquelle est fort estimée contre les maladies des nerfs. La peau des Vautours est tres-belle, & ainsi fort recherchée de plusieurs particuliers.

Graisse & Peaux de Vautour.

CHAPITRE XX.

De la Fregate.

La Fregate est un oyseau que les Indiens appellent ainsi, à cause de la viteſſe de son vol, cet oyseau, n'a pas le corps plus gros qu'une poule, mais il a l'estomach extremement charnu. Toutes les plumes des mâles sont noires comme celles du Corbeau: il a le col moyennement long, la tête petite, deux gros yeux noirs, & la veuë autant ou plus perçante que l'Aigle: il a le bec assez gros, tout noir, long de six à sept pouces, tout droit; mais le dessus est recourbé par l'extremité, en forme de crochet: il a les pattes fort courtes, deux griffes comme celles d'un vautour, mais toutes noires: ses aîles sont si prodigieusement grandes, que de l'exrremité de l'une à l'autre, il y a quelquefois sept à huit pieds & ce n'est pas sans sujet, puisque ses aîles luy sont absolument necessaires, s'écartant quelquefois de terre de plus de trois cens lieuës. Il a beaucoup de

peine à se lever de dessus les branches; mais quand il a une fois pris son vol, on luy void fendre l'air d'un vol paisible, tenant les aîles étenduës sans presque les remuër, ny se fatiguer aucunement. Si quelquefois la pesanteur de la pluye, ou l'impetuosité des vents l'importune; pour lors il brave les nuës, se guinde dans la moyenne region de l'air, & se dérobe à la veuë des hommes. Mais quelque haut qu'il puisse estre, il ne laisse pas de reconnoître fort clairement les lieux où les *Dorades* donnent la chasse aux poissons volans: & alors il se precipite du haut de l'air comme un foudre, non toutefois jusqu'au raz de l'eau; car il seroit bien en peine pour s'en relever, mais quand il en est à dix ou douze toises, il fait une grande caracole, & se baisse comme insensiblement, jusqu'à venir raser la mer, au lieu où la chasse se donne, & en passant il prend le petit poisson au vol dedans l'eau, du bec & des griffes, & souvent de tous les deux ensemble.

Le mâle porte une grande crête rouge comme celle du coq, non pas sur la tête, mais sous la gorge. Cette crête ne paroît pourtant qu'à ceux qui sont bien vieux. Les femelles n'en ont point, mais elles ont les plumes plus blanches, particulierement sous le ventre.

Or tout ainsi que dans l'Europe, les Herons ont des heronieres, qui sont certains petits cantons de bois qui leur servent comme de lieu de refuge où ils s'assemblent, se reposent, se conservent, & multiplient leur espece; de même ces oyseaux ont eu fort long-temps une petite Isle dans le petit cul-de-sac de la Guadeloupe, qui leur servoit comme de domicile, ou plûtôt d'une fregatiere, où toutes les Fregates des environs venoient se reposer la nuit, & y faire leur nid dans la saison. Cette petite Isle a esté nommée l'*Islette aux Fregates*, & en porte encore le nom, quoy qu'elles ayent changé de lieu: car és années mil six cens quarante-trois & mil six cens quarante-quatre, plusieurs personnes leur firent une si rude chasse, qu'elles furent contraintes d'abandonner cette Isle.

Le R. P. du Tertre, de l'Ordre des Freres Précheurs, de la Congregation de S. Loüis, Missionnaire Apostolique dans les Antilles, estant poussé par les avantageux recits qu'on luy faisoit de l'huille qu'on tire de ces oyseaux, leur fit donner la derniere chasse, & à l'ayde de trois ou quatre personnes, il en prit plus d'un cent en moins de deux heures. Ils surprenoient les grandes sur les branches, ou dans leur nid; & comme elles ont beaucoup de peine à prendre leur vol, ils avoient le temps de les assomer des coups de bâtons, (qu'ils avoient, longs comme des piques) au travers des aîles, & elles demeuroient tout court à demy étourdies. Il n'y en eut pas une de toutes celles qui prirent le vol, qui n'eut mal au cœur en partant, & qui ne leur vomit deux ou trois poissons grands comme des harans à demi cuits. Il crut que c'estoit pour se décharger, afin de voler avec plus de facilité.

L'huile ou la graisse de ces animaux est un souverain remede pour la goute sciatique, & pour toutes les autres provenantes de cause froide. On en fait un grand cas dans toutes les Indes, comme d'un medicament precieux. Huille de Fregate.

CHAPITRE XXI.

Des Nids d'Oyseaux.

LEs Nids d'Oyseaux que les Siamois ont apportez en France il y a quelques années, sont la bave, ou l'excrement de certains oiseaux nommez Alcyon, fort frequents en France principalement en Normandie. Les Alcyons

de France ſont des Oyſeaux frequentant la mer & les marêts; ils ſont de la groſſeur d'une Hyrondelle, ou d'une Caille, leur plumage & leur bec ſont de differentes couleurs, comme vert, rouge, & bleu. Ces Oyſeaux ont differens noms, comme Alcyon-martinet, Martinet peſcheur, Oyſeau de ſaint Martin, ou Drapier; ces animaux font ordinairement leur nid entre les roſeaux, ou ſur les rochers. Les Alcyons des Indes, ſur tout ceux de la côte du Royaume de Camba, lors qu'ils ſont en amour, jettent par leur bec une écume blanche avec quoy ils bâtiſſent un nid de la grandeur & figure d'une taſſe ronde, dont ils ſe ſervent pour couver leurs œufs, & faire éclorre leurs petits; ces nids ſont d'une couleur blanche tirant ſur le jaune, d'une conſiſtance ſolide & ſeche, d'un gouſt inſipide, & aſſez approchant de celuy du Ver-michel.

Alcion-martinet Martinet peſcheur, Oyſeau de S. Martin ou Drapier.

Les Chinois ſont ſi amateurs de ces Nids d'oyſeaux, que c'eſt une choſe preſque incroyable de la quantité qui s'en tranſporte à Pequin, ville Capitale de la Chine, & y valent ordinairement cinquante *Tahers* le cent, qui eſt environ ſix cens livres de nôtre monnoye. Ils leur attribuënt de grandes proprietez, car outre l'uſage continuel qu'ils en font pour ſe nourrir, eſtans cuits dans de l'eau avec une volaille & du Gingembre, ils les eſtiment fort propres pour guerir les maux d'eſtomac, & pour ſoulager ceux qui ſont en langueur.

Ces Nids nous eſtoient autrefois peu connus, & l'on croyoit que ces Nids eſtoient formez de l'écume de la mer; mais depuis que les Siamois nous en ont apporté, ils ſont devenus aſſez communs.

Il y a encore quelques-autres parties d'Oyſeaux que nous vendons, & dont nous faiſons un negoce conſiderable, comme des plumes & pinceaux de Cigne, de la plume & du duvet d'Oyes, ou autres volailles, que nous faiſons venir de la Gaſcogne, de la Normandie, & du Nivernois, comme auſſi des Pierres d'Hyrondelles, Oyſeaux fort communs en France, ſur tout au Prin-temps; dont on ſe ſert comme l'on fait des petites Pierres d'Ecreviſſes, pour ôter les ordures qui ſont dans les yeux.

Pierre d'Hyrondelle.

CHAPITRE XXII.

Des Cantharides.

Les Cantharides ſont des Mouches que les payſans d'autour de Paris nous apportent, qui ſe trouvent en quantité ſur les Freſnes, ſur les Roſiers, & ſur les bleds; ces Mouches ont les aîles d'un vert luiſant & fort belles à voir, à cauſe de leur couleur azurée parmy un jaune doré, mais en recompenſe fort veneneuſes & d'une odeur fort puante. Il ſe trouve de groſſes Cantharides en Italie, qui ne ſont d'aucun uſage en France.

Cantharides d'Italie.

On doit choiſir les Cantharides, nouvelles, ſeches, & bien entieres, car dés auſſi tôt qu'elles ont deux ou trois ans, elles ſe mangent en elles mêmes & ſe reduiſent tout en poudre.

L'uſage des Cantharides eſt pour l'exterieur, eſtant un fort grand veſſicatoire; c'eſt le ſujet pour lequel les Apoticaires en font la baze de l'emplâtre, ſurnommé veſſicatoire. Les Marêchaux s'en ſervent beaucoup, tant pour guerir le farcin, que d'autres maladies qui arrivent aux Chevaux, à quoy elles ſont fort convenables; mais c'eſt un des grands poiſons que nous ayons & dont l'uſage interieur doit eſtre abſolument défendu, & ne pas ſe fier à ce que quelques-uns en ont écrit, qui veulent qu'elles ſe peuvent prendre interieurement, lors que les aîles,

la tête & les pieds en ont esté ôtées; c'est ce qui fera que les Espissiers & les Appoticaires n'en vendront à qui que ce soit, qu'ils ne les connoissent bien & qu'ils ne soient seurs que c'est pour employer exterieurement, & ils auront soin d'en tirer des billets ainsi que l'Ordonnance du Roy le porte, comme des autres poisons qui seront marquez dans cet ouvrage.

CHAPITRE XXIII.

Des Abeilles.

Les Abeilles ou mouches à miel sont de petits insectes dont la nature & la conduite ne sont pas moins admirables que leur travail est necessaire, puisqu'ils nous fourniſſent le miel & la cire, dont nous faisons un negoce considerable; comme je n'ay jamais élevé d'Abeilles, j'ay esté obligé de m'en rapporter à un de mes amis, lequel ayant pendant plusieurs années pratiqué & fait ce negoce, a bien voulu me donner ce qu'il a pu remarquer, pour le conferer avec ce que les Auteurs en ont écrit.

Quelques Naturalistes veulent que l'origine des Abeilles vienne du Lion & du Bœuf mort, & qu'au lieu de vers qui sortent ordinairement du corps des autres animaux, il sort du corps du Lion & du Bœuf, des Abeilles ou Mouches à miel.

Cette naissance, ou origine me paroît dautant plus éloignée de la verité,

qu'un particulier ayant voulu faire l'experience de ce que Virgile a dit au quatriéme de ſes Bucoliques, n'a rien trouvé de ſemblable : le fait eſt rapporté dans un petit traité imprimé, attribué à un Curé de campagne, qui dans la quatorziéme page de ſon livre, en parle de la ſorte.

Le Seigneur Virgile me parut un Auteur aſſez grave pour établir une opinion probable, & qui meritoit ſur ſa parole que j'en fiſſe l'experience ; je la fis donc, à la mal-heure, & je penſay empoiſonner tout le village, je fis étrangler un jeune Taureau, *Bina cornua færens*, & luy fis donner mille coups de bâton en mourant, quoy qu'il ne puſt mais des folies du Poëte ; pour ſepulcre on le mit ainſi mutilé de tous ſes membres avec ſes deux cornes, au fond d'un grand tonneau de bois, avec quatre petites fenêtres aux quatre vents, afin comme dit Virgile, d'en faire ſortir des milliers de Mouches à miel. Le Roy ſort de la cervelle, les menageres de l'eſtomac, & les faineantes du bas ventre ; les Rois font la guerre à leurs voiſins, par mer & par terre, ils rangent leurs armées en bataille, ils recompenſent les Capitaines, & les Generaux, ils puniſſent les lâches, les font paſſer par les armes, & donnent l'eſtrapade aux larrons & déſerteurs, ainſi de mil autres balivernes que quantité de perſonnes ont cru & croyent encore ; au lieu de milliers d'Eſſains de mouches à miel qui devoient ſortir du corps de cet animal, il n'en ſortit que des milliaces de gros vers, avec une puanteur inſuportable qui penſa infecter tout le canton, & la puanteur eſtoit ſi grande que tout le pays ſe crut menacé de la peſte. Voilà des opinions bien differentes, & comme je ne ſuis point capable d'en juger, c'eſt le ſujet pour lequel je me contenteray de faire quelques obſervations fondées ſur l'experience journaliere, ainſi qu'il ſe vera dans la ſuite ; & ceux qui deſireront s'en inſtruire davantage, pourront lire Grenade, ou avoir recours au traité qu'en a fait ce Curé de campagne, ou à un autre petit livre imprimé à Paris depuis peu, qui a pour titre *Traité des Mouches à miel*, où ſont marquées les manieres, & les regles de les bien gouverner, & le moyen d'en tirer un profit conſiderable par la recolte de la cire & du miel.

Remarques ſur les Abeilles, ſuivant l'écrit qui m'en a eſté donné par un particulier.

LA production des Abeilles a pour principe ce qui les engendre qui eſt une eſpece de petit germe, ou freſlement tout blanc lequel eſt poſé au fond des petits trous ou creuſets, qui compoſent les goffes ou rayons de cire, que les Mouches font & batiſſent en leurs ruches, & qu'elles commencent par le fond de la ruche où eſt attachée la poignée ; ce germe aidé de la chaleur naturelle des Abeilles, groſſit & forme un eſpece de ver blanc, qui au commencement de ſa formation n'a rien de ſemblable à la Mouche ; mais dans l'eſpace d'un mois devient comme une mouche, de la même couleur que le ver, & ayant pris peu à peu cette forme, il noircit & éclos hors de ſon creuſet : & c'eſt ainſi que commence la generation des Abeilles depuis le mois de Fevrier juſqu'à la fin d'Octobre à ce que j'en ay remarqué, tellement que leurs ruches s'empliſſant à la faveur d'une bonne temperature, elles eſſainent aux mois de May & Juin ; mais les eſſains de May ſont les plus eſtimez en ce qu'ils deviennent plus forts que ceux qui ſont tardifs ; car ordinairement c'eſt alors que le temps eſt doux, & la chaleur temperée, au lieu que les eſſains de Juin ne peuvent pas ſi bien réüſſir eſtans ſurpris pour l'ordinaire d'une trop grande chaleur & ſechereſſe, & même le plus ſouvent ils ne trouvent pas aſſez de quoy ſe munir, ny aſſez de proviſions pour ſe garantir d'un hyver qui ſeroit long.

De leur Travail.

CE que j'en ay remarqué par un ſoin particulier, & par mon aſſiduité extraordinaire; ayant paſſé beaucoup de temps auprés des ruches & à toute heure du jour, pour ſatisfaire ma curioſité de les voir ménager; & ayant même employé pour cela quelques ruches de menuiſerie où il y a des panneaux de vitres.

C'eſt que vers la fin de l'hyver, auſſi-tôt qu'il fait doux, comme il arrive quelquefois & que l'air commence à ſe purifier des grandes froidures, dés le mois de Fevrier elles ſortent de leurs ruches, elles vont aux champs & apportent de la cire de differentes couleurs, comme blanchâtre, jaune, citronnée, & rougeâtre; laquelle eſt attachée en forme de petites lantilles à leurs pattes de derriere, & dequoy eſtant entrées en leur vaiſſeau, elles ſe depeſtrent induſtrieuſement & en forment les trous ou logemens de formation, dans leſquels elles travaillent pour les conſtruire à ſix pans, les rendans plus minces que le plus fin talc & preſqu'auſſi tranſparans. Il eſt à remarquer que ces mêmes trous, ou creuſets, ſont ceux où elles poſent leur germe ou freſlement qui engendrent d'autres Abeilles, & qui ſont remplis de miel à meſure qu'ils deviennent vuides par la ſortie des jeunes mouches qui écloſent.

Les Abeilles prennent la cire ſur toutes ſortes de fleurs, excepté celles des roſes, les fleurs d'oranges, de pois, & de marguerites. Elles en apportent d'une ſorte, de couleur purpurine, qui ſcel auſſi fort comme les cires molles dont nous nous ſervons pour le ſcellé que l'on appoſe ſur le bois, & autres ſceaux de juſtice; & elles ſe ſervent de cette cire pour fermer les trous qui ſe rencontrent aux panniers qui leur ſervent de ruches; de même qu'à celles de bois, dont je me ſert & qui ſont de deux pieces pour en boucher la jointure, lors qu'il s'y rencontre du jour: Elles ſe prennent ſi bien à luter ces deux pieces avec leur cire molle, de couleur purpurine, qu'elles ſont auſſi fermes que ſi elles avoient eſté maſtiquées de main d'homme; cette cire eſt d'une odeur plus forte, & differente de celle que l'on fond, pour mettre en pain.

De la maniere qu'elles recueillent le miel, & du temps qui leur eſt plus favorable pour faire leur moiſſon.

LE temps le plus propre pour recueillir le miel eſt à peu prés vers la fin du mois d'Avril & de May plus qu'en aucun autre mois de l'année; elles ſortent dés l'aube du jour par un temps doux & ſerain, vont à la campagne recueillir la roſée, qui eſt plus frequente en ce temps là, qu'en toute autre ſaiſon de l'année; elles retournent auſſi promptement qu'elles peuvent en leurs ruches pour y vomir dans les trous ou creuſets ſus déſignez, la roſée qu'elles ont humée & leſchée ſur les ſimples de la campagne, qu'elles ont au dedans de leur corps & qu'elles en font ſortir de la maniere que font les Pigeons la nourriture de leurs petits. Et quand elles ont rempli le trou ou creuſet de cette roſée, elles le ferment & ſcellent d'une petite pelliculle de cire blanchâtre pour en éviter la perte qui en pourroit arriver par l'épanchement.

Vers la fin de Juin & Juillet, que les roſées ne ſont plus ſi abondantes que pendant les mois d'Avril & May, il arrive encore quelques matinées de roſées que les Abeilles ne ſont pas moins ſoigneuſes qu'auparavant de faire leur

recolte : & ainſi arrive-t'il ſouvent (par un malheur pour les biens de la terre, comme les bleds & autres) de certaines petites bruïnes & pluyes, qui s'attachent tant ſur les bleds que ſur les noyers qui les gâtent, & qui ſont favorables pour les mouches, au contraire pour leur cueillette & moiſſon mielleuſe. Et quand leur recolte eſt faite, elles ne laiſſent pas toutefois de s'occuper, s'attachant à ramaſſer la cire qu'elles recueillent ſur toutes ſortes de fleurs, excepté celles cy-deſſus nommées.

Il eſt remarquable que quand elles eſſaiment, & auſſi-tôt que les jeunes qui compoſent l'eſſaim, ſont ſorties de la ruche, qu'elles font comme une nuë de mouches en l'air, qui paroît noire, & qui ſe forme à meſure qu'elles en ſortent attroupées comme une armée combatante ; elles s'attachent à ſuivre la principale d'entr'elles, qui eſt plus longue que les autres, & qui a toutefois les aîles fort courtes, moins longues que celles des autres & qui eſt d'une couleur rougeâtre ; quand elles la perdent, elles deviennent vagabondes, & cet accident en cauſe bien-tôt aprés la perte au proprietaire : quand l'eſſaim eſt ſorty elles s'arreſtent d'ordinaire à l'ombre de quelque branchage, plûtôt qu'en aucun autre endroit ; eſtans aſſiſes, il faut le plus promptement que faire ſe peut les appeller & les mettre en leur ruche, de crainte qu'elles ne deſertent ; car ſi on les laiſſoit aſſiſes ſans les reſſerrer, le Soleil venant à les découvrir, elles s'éveillent & s'envolent ; & quand elles ſont en leur ruche, il eſt à propos de la mettre à l'abry du Soleil, de peur que la chaleur ne faſſe fondre leur nouvelle cire.

Il eſt bon encore de remarquer que leur cire pendant trois ans eſt fort generative, productive & abondante pour la formation des mouches ; & que l'âge de la cire eſt fort facile à connoître par ſa couleur, car dés la premiere année, elle eſt blanchâtre ; la ſeconde, elle eſt jaune ; & la troiſiéme, elle eſt brune ; quand elle eſt plus vieille, elle devient noire, fort ſterile & ſans production, & même les mouches n'y reſſerrent ny miel ny freſle.

Il eſt à propos de mettre ſous la ruche de l'eſſaim des autres ruches, & des tables blanches, c'eſt à dire, de plâtre, couleur plus remarquable que toute autre ; ce n'eſt pas que je me ſuis trouvé auſſi bien d'y mettre des planches.

J'ay eu des mouches leſquelles pour n'avoir pas amaſſé aſſez de miel pour leur ſubſiſtance, j'ay eſté obligé de les nourrir ſur la fin de l'hyver juſqu'à ce qu'elles ayent atteint le beau temps, & qui par aprés ſe ſont trouvées des meilleures qui me fuſſent reſtées. Plus l'eſſaim eſt gros de mouches, & plûtôt la ruche eſt pleine de cire & de miel, il en eſt auſſi meilleur de beaucoup & il jette de bon heure l'année ſuivante.

Comme il arrive ſouvent qu'il y en a de pareſſeuſes, elles ſont ſur l'arriere ſaiſon chaſſées ou tuées par les plus fortes & les plus ſoigneuſes.

La production des mouches ceſſe au mois d'Octobre, & ne recommence que quand la terre commence à mouvoir, c'eſt à dire, à produire, comme au mois de Fevrier.

J'ay dit cy-deſſus que j'avois des ruches de deux pieces, elles ſont en forme de baril ou de pain de ſucre, coupées par le milieu, afin de ne pas faire mourir les mouches, il faut couper ces ruches d'année en année, en enlevant une année une partie & l'année ſuivante l'autre, ſelon qu'elles ſe trouvent pleines, & au lieu de pleines on en met de vuides ; ou les mouches travaillent, c'eſt ce qu'on appelle châtrer ; ils y reüſſiſſent quelquefois, & même d'une ſeule que j'avois coupée, comme j'ay dit cy-deſſus, j'en ay fait deux, & au lieu des deux moitiées pleines j'y en joignis deux vuides, qui reuſſirent fort bien ; mais peu réuſſiſſent de la ſorte en ces quar-

tiers, en ce qu'ils sont trop arides. En effet les mouches se plaisent grandement auprés des eaux, & aux lieux aquatiques, prenant beaucoup d'eau pour les aider à faire leur miel.

Je me suis rencontré chez plusieurs de mes amis, & particulierement chez un Officier du Roy qui en avoit dans son jardin à Argenteüil, où il y avoit un vivier, où elles alloient & venoient sans discontinuer prendre de l'eau pour porter à leur ruche, sur quoy luy ayant demandé ce qu'il en pensoit, il me dit que c'estoit une chose qu'il avoit toûjours remarquée depuis qu'il avoit des mouches.

Il est à craindre de laisser quelque espace ou des trous vuides, dans le haut ou dans le bas de la ruche; car aux mois de Juillet & Aoust, il se forme des Papillons qui y entrent, y font leur ponte & engendrent de gros vers courts & durs, qui forment des traces & toilles d'araignées qui joignent les gauffes ou rayons ensemble & y mettent le feu; tellement qu'en moins de deux ou trois jours les mouches en sortent & abandonnent la ruche, aprés l'avoir pillée. Ces vers pour peu qu'ils y soient, multiplient tellement, qu'en moins de cinq ou six jours, l'on ne peut pas retirer plus d'une once de cire de celle que les mouches y avoient amassées, & pour toute recompense les vers y pondent des germes & cocques fort dures, qui avec les toilles d'araignées qu'ils y ont formées, ne font plus qu'une pelotte dans la ruche.

De plus il est à remarquer que parmy les Abeilles il y a des mouches qui sont faineantes & ne vont point en campagne, ou bien peu, & ne sortent gueres avant midy jusques sur les quatre heures de relevée, & ne rapportent aucun butin; au contraire elles mangent la moisson des autres, & les bonnes tuënt les feneantes autant qu'elles peuvent dans la saison d'Aoust. Elles sont beaucoup plus grosses & plus noires que les autres, & n'ont point d'aiguillon pour piquer, mais quand on leur presse le derriere, il paroît deux petites cornes comme des peaux transparentes, qui sont jaunes par l'extremité.

En Pologne & en Moscovie les Abeilles font leurs ruches dans le tronc des vieux arbres, & outre les commoditez que les peuples retirent des mouches en ce qu'ils ne vivent presque de miel, c'est que les mouches se cultivent d'elles mêmes, sans l'assistance de personnes; ce qui est bien contraire des nôtres.

Sur cela Munster & Guyon rapportent une chose surprenante. Un Payſan estant tombé dans un de ces arbres, où les Abeilles font leur miel, aux grandes Forests de Moscovie, où il avoit esté chercher de la cire, & n'en pouvant sortir, parce que le creux de cet arbre estoit fort profond & large, un Ours vint en ce lieu par la Divine Providence, pour se repaître du miel des mouches; aussi-tôt le Payſan prit cet animal par un pied avec les mains, & fut ainsi tiré hors du peril évident de perir dans cet arbre.

CHAPITRE XXIV.

Du Miel.

NOus voyons en France de trois especes de miel que nous faisons venir de differents endroits; sçavoir le miel blanc tiré sans feu, à qui quelques uns ont donné le surnom de miel vierge, tant à cause qu'il sort de luy même, que parce qu'il se tire des rejettons de l'année, ou des gâteaux nouvellement faits,

pour tirer ce miel, l'on coupe ou l'on rompt ces gâteaux, ou bien on les met tous entiers ſur des nattes d'ozier poſées ſur un vaiſſeau bien net, de terre ou de bois, & le miel qui en découle eſt tres excellent, d'un blanc clair, qui ne manque pas en peu de temps de ſe congeler, & devient dur & bien grenu. Le ſecond ſe tire de toutes ſortes de gâteaux que l'on met, aprés avoir eſté bien nettoyez dans des ſacs de corde & par le moyen d'un preſſoir, on en fait ſortir un miel blanc, mais bien different du premier, tant à cauſe qu'il n'eſt pas ſi blanc, que parce que ſon gouſt n'eſt pas ſi agreable. Le troiſiéme eſt le jaune qui ſe tire de tous les gâteaux que l'on met ſur le feu dans des chaudieres avec tant ſoit peu d'eau; & enſuite on les met dans des ſacs & on les preſſe, ce qui en ſort eſt le miel jaune, qui eſt plus ou moins beau, ſuivant le peu de chaleur qu'il a receu, car s'il avoit eſté trop chauffé, au lieu d'eſtre d'un beau jaune, il ſeroit d'un jaune brun & d'une mauvaiſe odeur. On pretend auſſi que le miel eſt moins beau & bon, ſuivant la quantiré d'eau que l'on a mis pour le faire chauffer.

Miel blanc de Narbonne.

Le miel le plus beau & le plus eſtimé, eſt celuy du Languedoc qui eſt blanc, principalement celuy de la Corbiere petit Bourg à trois lieuës au de-là de Narbonne, qui eſt l'endroit d'où nous vient le plus beau miel blanc, & qui communément eſt appellé, miel de Narbonne, ce qui eſt bien faux, car dans Narbonne on ne ſçait ce que c'eſt que miel de Narbonne, mais bien celuy de la Corbiere; mais ce ſurnom luy a eſté impoſé à cauſe que Narbonne eſt une grande Ville plus connuë que la Corbiere qui n'eſt qu'un Bourg.

Miel blanc de Provence.

Le veritable miel de la Corbiere ou de Narbonne, pour eſtre de la qualité requiſe doit eſtre nouveau, épais, grenu, & tout à fait ſemblable à du ſucre royal, d'un gouſt doux & piquant, d'une odeur douce & tant ſoit peu aromatique. Celuy d'aprés eſt celuy des autres endroits du Languedoc & de la Provence, mais qui eſt bien different de celuy de la Corbiere, tant parce qu'il n'eſt jamais d'un ſi grand blanc, que parce qu'il n'eſt pas ſi agreable au gouſt & n'a pas cette odeur de romarin, à moins que ce ne ſoit par artifice, comme il n'arrive que trop ſouvent, ainſi que nous le reconnoiſſons par la quantité de fleurs de Romarin qui ſe trouve mêlangez dans le miel blanc de Provence, ou du Languedoc; & même j'en ay vû des Barils au fond deſquels il s'eſtoit trouvé de la groſſeur d'un gros œuf de ces fleurs, qui y avoient eſté miſes expres, pour donner du gouſt & de l'odeur au miel afin de le faire paſſer pour veritable miel de la Corbiere ou de Narbonne. Le troiſieme & dernier eſt le miel blanc des environs de Paris, ou même de vingt & trente lieuës à la ronde, à qui on a donné le nom de miel de pays & il s'en rencontre quelquefois de ſi parfait qu'à la reſerve du gouſt & de l'odeur, qu'il ne cede en rien à celuy de la Corbiere: ce qui n'eſt pas fort difficile à croire en ce que le gouſt & l'odeur du miel ne conſiſtent que dans la bonté des fleurs dont les Abeilles ſe ſont nourries; & comme le Languedoc & la Provence ſont des pays chauds, & par conſequent plus remplis de fleurs & de ſimples aromatiques, comme Thim, Romarin, Stœchas, & autres, c'eſt le ſujet pour lequel le miel en eſt meilleur & d'une odeur plus agreable, ainſi le plus recherché, principalement pour faire des Tiſannes pectoralles, qui eſt ſon principal uſage; & celuy de pays eſt employé aux mêmes uſages, ou pour faire des compoſitions, ou des confitures, où il eſt requis en guiſe de ſucre, ou pour manger en Carême.

Miel blanc de Pays.

Miel jaune de Champagne.

A l'égard du miel jaune, le meilleur que nous voyons à Paris, & le plus recherché eſt celuy de Champagne, lequel pour eſtre de la bonne qualité doit eſtre nouveau, d'une bonne conſiſtance, d'un jaune doré, le plus grenu & le

moins chargé de cire que faire ſe pourra; ce défaut ne provient que de la malfaçon, & pourveu que l'odeur en ſoit ſupportable, & veritable Champagne, il eſt beaucoup plus de vente & d'une meilleure qualité que tous les autres miels que nous faiſons venir de differents endroits, comme de la Touraine, de la Picardie, & ſur tout celuy de Normandie en ce qu'il eſt puant, rougeâtre, & d'une tres mauvaiſe vente, quoy qu'il ſoit plus purgatif que celuy des autres endroits: le Miel de Normandie eſt aſſez facile à connoître, tant par ſa couleur & odeur que parce qu'il nous vient ordinairement dans des Pots de grais, que nous appellons Talevannes, ou Pots à beure, qui ſont les mêmes pots dans quoy nous faiſons venir le beurre d'Iſigny en Normandie; & ce miel eſt admirable pour les Appoticaires, eſtant fort propre & convenable pour faire les miels compoſez, comme le Violat, le Nenuphar & autres.

L'uſage du miel jaune eſt ſi commun, ſur tout à Paris, qu'il n'y a penſonne qui ne ſçache ſes facultez, c'eſt le ſujet pour lequel je n'en parle point; je diray ſeulement qu'autant que ſes uſages ſont connus, autant ſon employ eſt-il ignoré; car la pluſpart de ceux qui fondent le miel, l'écument tant qu'il mouſſe, ce qu'il ne faut pas faire, en ce qu'il écume juſqu'à la derriere goutte, mais ſe contenter de le faire liquifier ou boüillir un boüillon, & enſuite le retirer de deſſus le feu, & eſtant à demi refroidi il le faut paſſer par un linge & enſuite s'en ſervir. Outre l'uſage ordinaire du miel, il eſt auſſi fort uſité par les Pain d'épiciers, qui s'en ſervent pour faire le pain ſurnommé d'épice, dont le debit eſt fort grand en France, ſur tout à Rheims, parce qu'ils le font meilleur à cauſe de la bonté de leurs miels de Champagne, que parce qu'ils y ajoûtent des épices, comme poivre & autres, qu'ils le lardent d'écorce de Citron, ou d'Orange, & qu'ils le ſaupoudrent de petites nompareilles.

Outre ces differents uſages, nous tirons du miel par le moyen de la diſtilation une eau, un eſprit & une huille qui ſont eſtimez propres pour faire croître les cheveux, & pour effacer les taches du viſage: On attribuë à l'eſprit de miel, bien rectifié la faculté de diſſoudre l'or & le plomb. On peut auſſi tirer du miel qui à fermenté un vinaigre, mais le peu d'uſage que l'on en fait eſt la cauſe que je ne conſeille à perſonne de s'y amuſer, auſſi bien qu'à vouloir tirer l'huille & le ſel du miel, parce qu'il n'en rend que tres peu.

Eau, Eſprit, & Huille de miel.

CHAPITRE XXV.

De la Cire jaune.

OUtre ces differentes ſortes de miels, & les uſages que l'on en peut faire, nous faiſons de plus un tres gros negoce de Cire jaune & blanche; la premiere Cire que l'on tire eſt la jaune qui ſe fait en mettant ce que l'on a tiré de deſſus les clayes & dedans les ſacs que l'on a tiré du Preſſoir, que l'on met dans de grandes chaudieres, avec une quantité ſuffiſante d'eau, & lors que le tout eſt fondu, on la paſſe par une toile & on la met au preſſoir pour en faire ſortir toute la cire: cette cire eſtant coulée, repoſée & encore chaude, on en doit retirer l'écume ou mouſſe qui ſe rencontre deſſus, avec une tuile, ou un morceau de bois moüillé; cette cire écumée & refroidie, ſera retiré des vaiſſeaux, où elle aura eſté jettée pour mettre en pain; & enſuite s'il s'y rencontre du pied comme il n'arrive que trop ſouvent, on l'ôtera avec un coûteau ou autre inſtrument de fer fait exprés: avant que de mettre la cire chaude dans les moul-

les ſoit de bois, de cuivre, ou autre métail, on les frottera de miel ou d'huille d'olive, ou de noix, ou avec de l'eau pour empêcher que la cire ne tienne au vaiſſeau. Quelques-uns pour mieux purifier la cire ſe ſervent du vitriol romain ou autres couperoſes; mais pour mon particulier, le meilleur ſecret que j'aye pû trouver c'eſt de la bien fondre & purifier.

Ce que nous appellons cire, eſt à proprement parler ce qui contient le miel dans les ruches, & ce qui reſte deſſus les clayes & dans les ſacs, aprés que l'on en a tiré le miel, comme j'ay déja dit.

La Pologne, la Barbarie, la Bretagne, la Campagne, & autres endroits de la France nous fourniſſent quantité de cire jaune, & de quelque endroit quelle vienne, pourveu qu'elle ſoit de la bonne qualité, & qu'elle ne ſoit point additionnée, il n'importe; quoy que les cires de Dantzic, de Bretagne, & de Champagne, paſſent pour les meilleures. On doit choiſir la cire jaune haute en couleur, d'une bonne odeur, facile à caſſer, qu'elle n'adhere point aux dents, & prendre garde qu'elle ne ſoit pas chargée de pied, c'eſt à dire, qu'elle ſoit bien purifiée, que le deſſous ſoit comme le deſſus, & prendre garde auſſi ſur tout quand c'eſt des gros pains, comme eſt celle de Dantzic, qu'il n'y ait de l'eau, des pierres, ou de la terre dans le milieu, enfin qu'elle ſoit naturelle, & non mêlangée de reſine, galipot, ou poix graſſe, ny colorée avec le terra merita, ou roucou.

L'uſage de la cire jaune eſt pour faire pluſieurs ouvrages, comme cierges, bougies, & autres ouvrages de cire. La Cire jaune eſt d'un grand uſage dans la medecine, car elle ſert pour donner du corps aux unguents & empâtres; elle a auſſi quelque uſage chez quantité d'ouvriers qui s'en ſervent pour pluſieurs choſes, dont ils ont beſoin; on s'en ſert auſſi pour ſceller les parchemins qui porte Privileges & autres choſes ſemblables. Quelques uns veulent que la cire jaune n'ait aucun qualité en medecine.

On tire de la cire jaune par le moyen d'une cornuë de verre, ou de terre, & du bol, ou autres terres inſipides, ou de la cendre de bois de Cheſne, une huille blanche, épaiſſe, toute ſemblable à du beurre, c'eſt pourquoy on luy a donné le nom de beurre de cire, lequel doit eſtre blanc & d'une odeur de cire; de ce beurre de cire en y incorporant de la poudre de bol, ou de la chaux en poudre, par le moyen d'une cornuë de verre miſe ſur un feu de ſable, on en retire une huille claire & blanche comme de l'eau, & d'une odeur aſſez agreable. Le beure & l'huille de cire ſont beaucoup eſtimez pour la gueriſon des engelures, ſur tout de celles qui ſont crevées, & autres maladies de pareille nature.

Huille ou beure de cire.

Ce qui reſte dans les ſacs de toile, aprés que la cire en a eſté preſſée, qui n'eſt que des mortuaires de mouches & autres ordures, eſt fort employé par les Mareſchaux, qui eſt ce que nous appellons marc de mouches.

Marc de mouches.

Il ſe rencontre encore dans les ruches une eſpece de cire rouge, à qui quelques-uns ont donné le nom de cire vierge, ou de propolis qui eſt cette cire dont les abeilles ſe ſervent pour maſtiquer & boucher les fentes ou trous de leurs ruches, de peur que l'air n'y entre, ainſi plus il y aura de fentes ou de trous à une ruche & plus il y aura de Propolis.

Propolis.

L'uſage du propolis eſtoit autrefois aſſez grand, mais pour le preſent on ne ſçait preſque plus ce que c'eſt, quoy que ce ſoit un fort bon remede pour guerir les maladies des nerfs.

De la Cire blanche.

LA Cire blanche eſt de la cire jaune fonduë & par le moyen de la fonte & de l'eau eſt reduite en grain ou en petite parcelle, & enſuite étenduë ſur des toilles plantées ſur des piquets & expoſée à l'air nuit & jour du depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Octobre. Il eſt à remarquer que lors que cette cire a eſté deux ou trois jours ſur les toilles, on la refond juſqu'à trois & à quatre fois, ſuivant le beau-temps & la quantité de roſée & la force du Soleil; eſtant bien blanche, on la refond dans de grandes chaudieres, & enſuite par le moyen d'un vaiſſeau de fer blanc fait exprés; on l'écoule, c'eſt à dire, on la verſe ſur une table où il y a pluſieurs trous en rond de la figure des petits pains de cire blanche, dans leſquels on a paſſé auparavant de l'eau fraîche, pour empêcher que la cire n'adherre au bois, & enſuite eſt miſe ſur les toilles pendant deux jours & deux nuits, pour la rendre plus tranſparante & la faire ſecher.

Dans le Languedoc au lieu de mettre la cire en grenaille, ils la reduiſent extremement mince & en forme de pains de ſucre qu'ils expoſent enſuite au Soleil & l'aſperge ſouvent d'eau fraîche de peur qu'elle ne fonde, à cauſe de la grande ardeur du Soleil.

La meilleure cire & la plus propre à blanchir eſt la cire jaune de Bretagne, laquelle lors qu'elle eſt bien blanche, comme eſt ordinairement celle de Château-Gontier, ville à huit lieuës d'Angers, qui eſt & qui paſſe pour le meilleur blanchiment de France, doit eſtre blanche, claire, tranſparante, en pains épais & qu'eſtant caſſée ſous les dents n'aye aucun mauvais gouſt & n'adhere nullement ſous les dents, comme n'eſtant mêlangée d'aucune choſe & toûjours pure.

C'eſt avec cette belle cire que nous faiſons les beaux ouvrages de cire blanche, comme cierges, bougies, flambeaux, figures, & autres ouvrages de cire: aprés la cire de Château Gontier, la ſeconde eſt celle d'Angers, la troiſiéme celle du Mans, la quatriéme celle d'Hollande qui nous vient ordinairement dans des grandes caiſſes de quatre à cinq cens, & la premiere ſorte, eſt ce que nous appellons cire royale d'Hollande, la cinquiéme eſt celle d'Amboiſe, la ſixiéme eſt celle de Chaumont proche de Troyes, enfin la ſeptiéme & la pire eſt celle de Roüen, à cauſe de la forte addition de ſuif qu'ils mettent dedans la cire blanche & eſt plus ou moins bonne, ſuivant le peu de ſuif, Bouc, Chevre ou Mouton qu'ils y mettent, & il n'y a fort peu d'endroits où l'on ne faſſe de pluſieurs ſortes de cire blanche à la reſerve de l'Anjou, c'eſt le ſujet pour lequel elle eſt plus chere & plus eſtimée pour les beaux ouvrages.

Differentes ſortes de cire blanches.

Outre que l'on doit eſtre curieux d'avoir de belle cire, on doit prendre garde que les cierges & bougies de table ſoient faites avec du cotton, les bougies filées ſoit en baril, ou en rond avec du fil de Guibray; la bougie de Veniſe, avec du fil de Cologne ou de Guibray bien fin, & la bougie à lampe avec du cotton; car celle qui eſt faite avec du fil s'étaint & ne dure que fort peu allumée. Les Flambeaux ſoit blancs ou jaunes doivent eſtre à collets blancs, eſtans plus propres & plus de vente; nous faiſons de plus de la bougie en billot ou à bougier dont ſe ſervent les Tailleurs pour bougier leurs étoffes.

Outre toutes les differentes preparations de la cire blanche, nous la faiſons fondre, & enſuite par le moyen de l'eau fraîche, d'une écumoire, ou d'une poignée de verge, on la réduit en petit grain qui eſt ce que nous appellons Cire grenée, dont la plus belle & la plus blanche eſt celle d'Anjou; il en vient du Languedoc, mais elle n'eſt pas ſi belle, ny ſi bonne, en ce qu'auſſi-tôt qu'elle eſt fonduë, elle devient jaune. Cette cire n'a autre uſage que pour faire des pommades & pour adoucir le tein des Dames, en y incorporant du blanc de Baleine, du Borax, du Talc de Veniſe, & autres ſemblables.

Cire grenée.

La plus grande partie de la cire grenée que nous vendons à Paris, y eſt aite car le peu d'uſage qu'elle a, ne merite pas d'en faire venir.

De la Cire molle, rouge & verte.

LA Cire molle rouge eſt de la Cire blanche fonduë avec de la Terebentine lavée, & enſuite eſt rougie avec du Vermillon, ou de l'Orcanette. Cette Cire pour eſtre de la belle qualitée, doit eſtre en bonne conſiſtance, & d'un beau rouge & proprement faite. Son uſage eſt pour les Commiſſaires, pour appoſer les ſcellez.

La Cire verte, eſt de la même compoſition; la difference qu'il y a, c'eſt que l'on la verdi avec le Ver de gris. Son uſage eſt pour guerir les corps des pieds, & pour la campagne qui s'en ſervent auſſi bien que de la rouge, pour verdir les bouts des cierges ou flambeaux.

Cire à gomer. Nous faiſons de plus de la cire à gommer les coutils, qui eſt de la cire blanche, ou jaune fonduë avec de la terebentine, ou de la poix graſſe, & enſuite eſt miſe en petits pains, par le moyen des moules de fer blanc en forme de gobelets. Cette cire eſt en uſage par les Tapiſſiers.

Nous vendons encore quantité d'autres ouvrages de cire, comme figures, fruits & autres, de toutes couleurs, & le tout eſt plus ou moins beau & bon, ſuivant que le Cirier ſçait travailler & eſt honneſte homme.

De la Cire noire des Indes.

EN pluſieurs endroits des Indes tant Orientales, qu'Occidentales, il s'y trouve de petites Abeilles qui font leurs ruches dans le creux de certains arbres, dont la figure eſt repreſentée cy-devant. Ces Abeilles font leur miel dans de petits vaiſſeaux de cire noire, qui ſont de la groſſeur & figure des œufs de Pigeons, ce miel eſt tres agreable & d'une couleur d'Ambre: Les Indiens ſe ſervent de cette cire pour faire des Cierges, & pour recueillir de l'arbre le baume ſurnommé de *Tolu*; ainſi que je l'ay marqué cy-devant.

Quelques Auteurs diſent qu'il y a un animal qui eſt ſemblable à un chat qui eſt noir, que les Indiens appellent *Heirat*, ou *Bête à miel*, qui le plus ſouvent monte deſſus ces arbres & mange tout le miel, & ce qui eſt plus ſurprenant, c'eſt que cette animal tire les rayons du miel avec ſa patte, & ne fait aucun mal aux mouches, & les mouches ne luy en font point auſſi, parce qu'elles n'ont point d'éguillon comme les nôtres.

Cette Cire eſtoit autrefois fort en uſage en Eſpagne & quelque peu en France, mais à preſent on ne ſçait plus ce que c'eſt, eſtant une des plus rares drogues que nous ayons.

CHAPITRE XXVI.

De l'Ambre gris.

L'Ambre gris eſt la marchandiſe la plus precieuſe & la plus chere que nous ayons en France, & la drogue la moins connuë, & dont la nature, & l'origine eſt la plus conteſtée, car ſi je rapportois ce que tous les Auteurs en ont écrit, j'aurois aſſez de cette matiere pour faire un volume entier : mais pour ne blâmer perſonne, & ne point repeter ce que quantité d'Auteurs en ont écrit ; je diray que l'Ambre gris que nous faiſons venir de pluſieurs endroits, mais principalement de Liſbonne, n'eſt autre choſe qu'un amas des rayons de mouches qui tombent de deſſus les rochers dans la mer, ou qui ſont arrachez par les vagues de la mer, ſoit par la violence des vents, ou autrement : Ces rayons de cire remplis de miel eſtans dans la mer, ſoit par une proprieté de l'eau marine, ou par la vertu des rayons du Soleil, ſont rendus liquides & flottans ſur l'eau, comme il s'en rencontre aſſez ſouvent.

Quantité de perſonnes ſeront ſurpriſes de ce que j'avance, que l'Ambre gris dont la nature a eſté juſqu'à preſent ſi peu connuë, ne ſoit que de la cire, ce que je ne ferois pas, ſi un de mes amis ne m'avoit aſſuré en avoir veu un morceau qui eſtoit moitié Ambre, & moitié Cire ; & pour confirmer mon dire, M. de Monconys Lieutenant general de Lyon, à la page 71. de ſes voyages, aſſure qu'il a appris en Angleterre que l'Ambre gris eſtoit la cire & le miel que les Abeilles font contre les grands rochers qu'il y a au bord de la mer des Indes ; ces ruches cuites par le Soleil, ſe détachent & tombent dans la mer, qui par ſon agitation, acheve de les perfectionner, & qu'ainſi ayant rompu une groſſe piece d'Ambre qui ne devoit pas encore eſtre arrivée à ſa perfection, on y avoit trouvé dans le milieu de ſa ſubſtance, le rayon de cire & de miel tout enſemble ; & pour une plus ample confirmation, quand on fait la diſſolution de l'Ambre gris avec de l'eſprit de vin paſſé ſur le tartre, il reſte à la fin une matiere toute ſemblable au miel.

Et pour faire voir que l'Ambre gris ne peut eſtre que de la cire, par la groſſe quantité qu'il s'en trouve quelquefois, non pas des morceaux de trois cens livres, comme quelques-uns l'ont écrit, mais de trente à quarante livres ; je rapporteray ce qu'en dit M. Tavernier, à la page 313. de ſon ſecond Tome, ce qui ſuit :

« On ne ſçait pas trop bien comment il ſe forme, ny où il ſe forme ; mais il y a bien de l'apparence que ce ne peut eſtre que dans les mers d'Orient, bien qu'on en ayt quelquefois trouvé ſur les coſtes d'Angleterre & autres de nôtre Europe. La plus grande quantité s'en trouve à la coſte de Melinde, principalement vers les embouchures des rivieres, & ſur tout à l'embouchure de celle qui s'appelle *Rio di Sena*. Quand le Gouverneur de Mozembique revint à Goa au bout de trois ans que le temps de ſon gouvernement eſt fini, il apporte d'ordinaire avec luy, environ pour trois cens mille Pardos d'ambre-gris. Il s'en trouve quelquefois des morceaux d'une groſſeur & d'un poix conſiderable. L'an 1627. un vaiſſeau Portugais partant de Goa pour les Manilles, aprés qu'il eut paſſé le détroit de Malacca ſe trouva engagé dans une tempeſte qui dura pluſieurs jours & pluſieurs nuits ; le ciel eſtant toûjours couvert, & eſtant impoſſible au pilote de prendre les hauteurs. Cependant le ris & autres vivres venant

Le Pardo eſt vingt-ſols de nôtre monnoye

" à manquer, ils mirent en déliberation s'ils jetteroient dans la mer des Negres
" qui eſtoient dans le Vaiſſeau pour conſerver les vivres pour les hommes blancs,
" & ils eſtoient ſur le point de l'executer lors qu'un matin le Soleil ſe montrant leur
" découvrit une Iſle dont ils eſtoient aſſez proches, & où ils ne purent pourtant
" aller moüiller que le lendemain, la mer eſtant haute & le vent leur eſtant
" peu favorable. Il y avoit dans le vaiſſeau un François nommé Marin Renaud,
" natif d'Orleans & ſon frere, leſquels eſtant à terre trouverent une riviere & fu-
" rent ſe baigner avec deux Caporaux Portugais & un Sergent à l'embouchure de
" cette riviere. Un des Caporaux en ce baignant apperçût dans l'eau un gros
" morceau qui flotoit prés du bord, & qu'il prit en s'en approchant pour quelque
" morceau de pierre ſpongieuſe, qu'il laiſſa là ſans autre reflexion, de même que
" les quatre autres qui furent auſſi le voir & le manier ſans pouvoir connoître ce
" que c'eſtoit. Eſtans de retour au vaiſſeau ce même Caporal ſongea la nuit à ce
" morceau dont il n'avoit pas bien pû reconnoître la nature, & ayant oüy parler
" de l'ambre gris ſe mit dans l'eſprit que s'en pouvoit eſtre, en quoy il ne ſe trom-
" poit pas. Le lendemain ſans en rien dire à ſes camarades, il prend un ſac, ſe
" fait mettre à terre, & allant à la riviere comme s'il eut voulu encore ſe baigner,
" trouve le morceau d'ambre gris, & l'emporte ſecretement au vaiſſeau où il le
" met dans ſon coffre. Il ne put s'empêcher de communiquer la choſe dés le ſoir
" même à Marin Renaud, qui ne voulut pas croire d'abord que ce morceau fût
" un morceau d'ambre-gris; mais qui l'ayant bien conſideré crut à la fin que le
" Caporal ne ſe trompoit pas. Celuy-cy à tout hazard offrit le morceau à Marin
" pour deux pains d'or de la Chine, & le pain d'or eſt ſix cens livres de nôtre
" monnoye; mais Marin s'opiniâtrant à n'en vouloir donner qu'un, l'autre tint
" bon de ſon côté & garda le morceau dans ſon coffre. Peu de jours aprés, ſoit
" que le dépit de n'avoir pû avoir le morceau d'ambre gris pour ce qu'il en avoit
" offert eut fait parler Marin, ſoit que la choſe eut eſté découverte par d'autres
" voyes, le bruit s'étant répandu dans le vaiſſeau que le Caporal avoit un mor-
" ceau conſiderable d'ambre gris dans ſon coffre, & qu'il l'avoit fortuitement
" trouvé ſur le rivage de cette Iſle où les Portugais eſtoient à l'ancre, les mate-
" lots & les ſoldats voulurent auſſi en avoir leur part. Marin Renaud par une pe-
" tite vengeance pouſſoit à la rouë & leur faiſoit leur leçon. Ils dirent au Capo-
" ral qu'eſtans tous camarades & courans tous les mêmes dangers, il eſtoit juſte
" qu'ils euſſent tous part aux mêmes biens que la fortune leur offroit en com-
" mun, puiſqu'il n'eſtoit pas le ſeul à qui elle eut fait découvrir ce morceau d'am-
" bre-gris, qui devoit par conſequent eſtre partagé à tout le vaiſſeau. Le Caporal
" ſe défendit de ſon côté le mieux qu'il luy fut poſſible, & comme il s'en trouva
" quelques-uns qui tinrent ſon parti ſous l'eſperance d'avoir meilleure part au
" morceau s'il y avoit peu de pretendans; cette diſpute commençant à s'échauf-
" fer donnoit déja le branle à une ſedition que le Capitaine du vaiſſeau ſceut in-
" continent appaiſer par ſa prudence. Il repreſenta aux matelots & aux ſoldats
" que ce gros morceau d'ambre gris qu'il fit peſer en leur preſence, & qui ſe
" trouva de trente-trois livres, eſtant une piece rare & digne d'eſtre preſentée au
" Roy, c'eſtoit dommage de la rompre en tant de petits morceaux; qu'ils trou-
" veroient bien mieux leur conte à la garder juſqu'à leur retour à Goa, où la pre-
" ſentant au Vice-roy il ne manqueroit pas de la bien payer, & que de cette ſorte
" ils en auroient chacun bien davantage. Cette expedient que trouva le Capi-
" taine fut generalement approuvé, ils pourſuivirent leur route juſqu'aux Manil-
" les, & à leur retour à Goa, le morceau d'ambre gris fut porté au Vice-roy. Le
" Capitaine luy avoit dit auparavant de qu'elle maniere la choſe s'eſtoit paſſée, &

ils avoient concerté enſemble les moyens d'avoir l'ambre-gris ſans qu'il en coûtât rien au Vice-roy. Ceux qui le luy preſenterent de la part des matelots & des ſoldats en furent remerciez, & le Vice-roy leur dit qu'il leur ſçavoit bon gré d'un ſi beau preſent qu'il envoyeroit au Roy, qui eſtoit alors Philippe IV. auquel le Portugal eſtoit encore ſoûmis. Ainſi tous les pretendans au morceau d'ambre-gris decheurent de leurs eſperances, & ny du Vice-roy, ny du Roy même à qui l'ambre-gris fut envoyé ils ne reçurent aucune douceur.

Je diray encore un mot d'un autre morceau d'ambre-gris peſant quarante-deux livres. L'an 1646. ou 1647. un Zelandois d'une des meilleures familles de Middelbourg, lequel commandoit pour la compagnie Hollandoiſe dans l'Iſle Maurice qui eſt à l'Eſt de celle de S. Laurens, trouva ce morceau ſur le rivage & l'envoya à la Compagnie. Comme ces gens-là ont toûjours des ennemis, & ſe trouvant une marque au morceau comme ſi l'on en eut rompu une partie, le Commandeur fut accuſé d'en avoir pris la moitié, dequoy il ſe juſtifia à Batavie. Mais le ſoupçon eſtant toûjours demeuré dans les eſprits de pluſieurs, & le Commandeur voyant qu'on ne luy donnoit point d'autre charge, il retourna en Zelande en l'an 1649. ſur le même vaiſſeau où j'eſtois.

Quoyqu'il en ſoit, on doit choiſir l'Ambre gris, à qui quelques-uns ont donné le nom de Succin Oriental, en beaux morceaux; d'un gris au deſſus, d'un gris marqueté de petites taches noires au dedans, d'une odeur douce, ſuave & fort agreable, & rejetter celuy qui eſt molaſſe, craſſeux, moiſi au deſſus & au dedans, crouteux, rempli de becs de Perroquets qui s'y ſont mêlangez dans le temps de leur muë, & que l'Ambre gris eſtoit encore liquide, auſſi bien que d'autres corps étrangers qui ne s'y rencontrent que trop ſouvent.

Le ſujet pour lequel il ſe rencontre quelquefois dedans l'Ambre des becs de Perroquets, c'eſt que ces Oyſeaux en ſont fort amateurs.

L'uſage de l'Ambre gris eſt pour les Parfumeurs, auſſi bien que pour quantité d'autres perſonnes qui s'en ſervent à cauſe de ſon odeur agreable.

L'Ambre gris a auſſi quelque uſage en medecine, mais à cauſe que ſon odeur eſt contraire aux femmes, c'eſt le ſujet pour lequel on ne s'en ſert que tres peu.

Comme l'Ambre gris eſt une marchandiſe extremement chere, ceux qui en acheteront une quantité raiſonnable, prendront garde qu'il n'y ait d'autres drogues mêlées avec, ou qu'il ne ſoit contrefait.

Eſſence d'Ambre gris.

ON tire de l'Ambre gris par le moyen de l'eſprit de vin & du muſc, & d'un peu de Civette, une Eſſence fort odorante, dont on ſe ſert comme de l'Ambre gris, à pluſieurs uſages, principalement les Confiſeurs, Parfumeurs & autres.

La veritable eſſence d'Ambre gris doit eſtre faite de bonne Ambre gris, celle d'Hollande & de Portugal eſt plus eſtimée que celle qui ſe fait en France, en ce qu'elle eſt plus douce, à cauſe de la petite quantité de muſc & de civette que l'on y met, & qu'ainſi elle ſent moins l'eſprit de vin.

Outre l'Ambre gris, nous vendons encore une autre ſorte d'Ambre que nous appellons Ambre blanc, lequel n'a autre uſage que pour les perſonnes de qualité, qui le prennent dans des boüillons, pour ſe réjoüir le cœur & pour rétablir la chaleur naturelle.

Ambre blanc

Il y a encore une troiſiéme eſpece d'Ambre, qui eſt noir & tout à fait ſemblable au *Labdanum liquide*, à qui quelques-uns ont donné le nom d'Ambre renardé, parce qu'ils pretendent que cette couleur noire luy vient d'avoir ſéjourné

Ambre noir ou renardé.

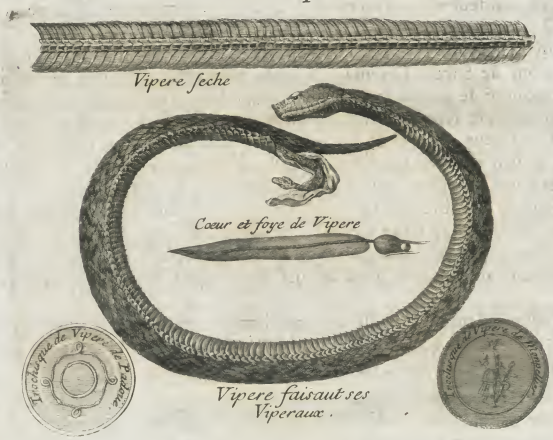
dans l'eſtomac de certains poiſſons qui l'ont rejetté; ce que je ne puis aſſurer, ne l'ayant pas vû.

L'Ambre noir a quelque peu d'uſage chez les Parfumeurs, tant à cauſe de ſon agreable odeur, que parce qu'il eſt à beaucoup meilleur marché que l'Ambre gris. Ces trois ſortes d'Ambre ſe trouvent indifferemment par tous les rivages de la mer, mais la plus grande quantité vient de l'Archipel, à cauſe des tremblemens de terre, à quoy cette region eſt ſujette, qui font renverſer toutes les ruches qui ſont ſur les rochers, aux rivages de la mer.

Pour employer l'Ambre gris, le Muſc, & la Civette, on les doit bâtre & mêler avec tant ſoit peu de ſucre en poudre.

CHAPITRE XXVII.

De la Vipere.



LA VIPERE eſt une eſpece de Serpent qui ſe trouve en abondance en pluſieurs endroits de la France, mais principalement dans le Poitou d'où nous faiſons venir preſque toutes les Viperes que nous vendons à Paris.

Autant que ces animaux ont eſté en horreur à tout le monde le temps paſſé, autant ſont ils communs preſentement, en ce qu'il y a fort peu de gens de qualité qui n'en uſent comme d'un fort bon manger, & d'un remede ſpecifique contre pluſieurs ſortes de maladies, ainſi que l'on le pourra voir par le livre qu'en a compoſé M. Charas, qui a fait toutes les remarques, & a dit tout ce qu'on peut dire au ſujet de ces animaux, où le lecteur pourra avoir recours; c'eſt pourquoy que je me contenteray de dire que l'on doit choiſir les Viperes groſſes, bien vives, & nouvellement priſes, & eſtre ſoigneux de les mettre dans des lieux temperez, en ce que le grand froid & la grande chaleur leur eſt fort contraire; on ſera auſſi ſoigneux à leur arrivée de les ôter des caiſſes; & d'en ôter les mortes, comme ils ne s'en rencontre que trop ſouvent, & les mettre

dans un tonneau avec du ſon, ou de la mouſſe, non pas pour leur ſervir de nourriture, comme quelques-uns le croyent, en ce que dés que ces animaux ſont pris, ils ne mangent plus, & ne vivent que de l'air, & cependant ils peuvent vivre en cet état pendant ſix mois : on remarquera auſſi de ne les point prendre que par le bout de la queuë, ou pour mieux faire avec des pincettes, en ce que cet animal ſe ſentant preſſé, mord ce qu'il rencontre, & comme la morſure en eſt extremement dangereuſe & même mortelle, c'eſt le ſujet pour lequel l'on s'en donnera de garde; l'on les mettra dans des lieux où il n'y ait que ceux qui les ſçavent manier qui y aillent, prenant garde auſſi que ces animaux ne ſortent du vaiſſeau ou on les aura mis, en ce que ſi par malheur ces animaux eſtoient épars dans une maiſon, outre la peine que l'on auroit à les trouver, l'on coureroit de grands riſques, ſur tout où il y a des enfans.

Viperes ſeches.

Nous faiſons venir de Poitiers, quantité de Viperes ſeches, leſquelles pour eſtre de la qualité requiſe, doivent eſtre peſantes, groſſes, longues, bien ſeches & les plus nouvelles tuées, qu'il ſera poſſible; car peu de temps aprés qu'elles ſont tuées les vers les mangent d'une telle maniere qu'il n'y reſte que l'arrête; il faut eſtre ſoigneux auſſi que chaque pâquet de Viperes qui eſt ordinairement d'une douzaine, ſoit garni de leur cœur & de leur foye, eſtant la partie la plus noble de l'animal, & du poid de trois onces & demie, car de quatre onces, il s'en rencontre tres peu; & qu'il n'y ayt point de Viperes mortes d'elles mêmes: ce qui ſe pourra connoître facilement, parce qu'elles ſont plus noires.

Quelques-uns veulent qu'il y en ait qui vendent des couleuvres, ou des aſpics ſecs, pour des Viperes; mais je n'oſe aſſurer cela, ne l'ayant jamais vû faire à Poitiers.

Poudre de Vipere.

Nous faiſons venir auſſi quantité de poudre de Viperes, mais ceux qui en auront beſoin, ne s'attacheront pas au bon marché, en ce qu'il n'y a preſque point de drogue plus ſujette à eſtre falcifiée; ainſi ils doivent l'acheter d'honnêtes marchands, ou la faire eux mêmes, cela eſtant fort facile, puiſque ce ne ſont que des Viperes ſeches, garnies de leur cœur & de leur foye, reduites en poudre & paſſées par un tamis de ſoye.

Bezoar animal

Les Viperes ſeches, reduites en poudre, ſont appellées de quelques-uns Bezoar animal, en ce qu'ils pretendent que cette poudre, ſur tout quand le cœur & le foye y ſont mêlez, ait autant de qualité que le Bezoar animal dont j'ay parlé cy-devant.

Sel ſive & volatil Graiſſe & Huille de Vipere.

Nous tirons de plus de Poitiers le Sel volatil & fixe de Viperes, la graiſſe & l'huille noire tirée par la cornuë, dont les vertus ſe trouvent décrites les unes aprés les autres, dans le livre qu'en a fait M. Charas.

Le moyen d'empêcher que les Viperes ſeches, cœurs & foyes entiers, ou en poudre, ne ſoient mangez des vers, l'on n'aura qu'à les mettre dans des vaiſſeaux bien clos avec de l'argent vif, ou de l'abſinthe.

Trochiſques de Vipere de Padouë ou de Montpellier.

Outre toutes ces preparations de Viperes mentionnées cy-deſſus, nous faiſons venir d'Italie, ſur tout de Padouë, ou de Montpellier une compoſition faite de poudre de Vipere, ou de Vipere boüillie dans de l'eau avec de l'Aneth & par le moyen de la racine de Dictame reduite en poudre, ou de la mie de pain, de l'huille de muſcade, ou du Baume de Judée, ou du Perou, on en fait des tablettes extremement minces, de la grandeur d'une piece de trente ſols à qui l'on a donné le nom de *Trochiſques*, ou *Paſtilles de Viperes* leſquelles nous vendons aux Appoticaires, ou autres perſonnes qui veulent compoſer la Theriaque eſtant un des principaux ingrediens. Ces Trochiſques pour eſtre de la qua-

Paſtilles de Vipere.

Les Trochiſques de Vipere de Padouë ſont jaune, & ceux de Montpellier ſont noirs, en ce que ceux de Padouë ſont faits avec de l'huille de muſcade, & ceux de Montpellier avec le Baume du Perou.

lité requiſe, doivent eſtre nouveaux & fidellement faits, & ceux qui ſont faits avec la racine de Dictame, doivent eſtre preferez à ceux qui ont eſté faits avec de la mie de pain, quoy que ce ne ſoit pas le ſentiment des anciens.

CHAPITRE XXVIII.

De la Theriaque.

LA Theriaque eſt une compoſition de drogues choiſies, preparées, pulveriſées & reduites en opiat, ou électuaire liquide, par le moyen du miel, comme il ſe verra cy-aprés.

La Theriaque a tiré ſon nom de la Vipere, que les Grecs appellent *Therion*, ou *Thyrion*, & a eſté compoſée par Andromaque le pere, natif de Candie, & premier Medecin de Neron.

Les Venitiens ſe ſont acquis depuis quelques ſiecles, la reputation d'être les ſeuls qui avoient la veritable maniere de preparer la Theriaque, & à preſent les Appoticaires de Montpellier en preparent une ſi grande quantité que l'on ne voit dans Paris autre choſe que des Barils de Theriaque, qui ſe donne à un prix ſi modique, que la livre de miel blanc revient à davantage que cette pretenduë Theriaque; & s'il m'étoit permis de publier les malverſations qui ſe commettent en preparant cet Antidote, je ſuis ſeur que les Magiſtrats ne manqueroient pas d'en empêcher bien-tôt l'abus, tant à l'égard de celle qui ſe vend dans les Foires, comme à Beaucaire, à la Guibray, & autres; que de celle que l'on débite à Paris à ſeize ou dix-huit ſols la livre: car encore bien qu'elle ſe donne à ſi bas prix, ceux qui la vendent ne laiſſent pas d'y faire un tres gros profit, en ce que ce n'eſt que du miel jaune fondu, dans lequel ils ont incorporé quantité de méchantes racines pourries, gâtées, vermouluës; & pour le mieux vendre, on couvre les pots qui ſont de fayance, d'un papier ſur lequel ſont peintes deux Viperes qui forment un cercle couronné de Fleurs de Lys qui enferme ce titre, *Theriaque fine de Veniſe*, quoy qu'elle ſoit faite à Orleans, ou à Paris.

A l'égard de celle de Montpellier, je puis aſſurer, pour l'avoir faite moy-même pluſieurs fois à Montpellier, qu'elle eſt preparée avec toute l'exactitude poſſible; mais comme cette marchandiſe doit eſtre tranſportée aux Foires, ou on la donne à huit & dix ſols la livre, celuy qui l'a compoſée voyant qu'elle luy revient à trente huit & quarante ſols la livre, ſans y comprendre quantité de petits frais, & le grand temps qu'il faut pour parfaire cet ouvrage, ne manque pas de la ſurcharger d'une grande quantité de miel cuit, & ainſi ceux qui croyent avoir ſix livres de Theriaque n'en ont qu'une; & ces fabriqueurs de Theriaque ſont appellez des honnêtes Appoticaires, moutardiers, ou marchands de moutarde, par dériſion.

Pour ce qui eſt de la Theriaque de Veniſe je n'en puis rien dire, pour ne pas ſçavoir poſitivement de quelle maniere elle ſort de leurs mains; mais pour ne point s'expoſer à y eſtre trompé, on pourra ſe ſervir de la Theriaque que pluſieurs perſonnes d'honneur ont compoſée à Paris, avec ſuccés, comme Meſſieurs Charas pere, Geoffroy, Joſſon, Boulduc & Rouviere, à qui j'en ay veu preparer avec tous les ſoins imaginables. Je puis auſſi aſſurer avec verité, en avoir fait au mois de Mars 1688. une quantité conſiderable, ſans aucun ſubſtitut & avec les plus belles drogues & les mieux choiſies que l'on puiſſe jamais voir,

& de plus c'eſt qu'elles avoient eſté deſtinées pour un chef d'œuvre; mais comme nous ne ſommes pas immortels, & afin que ceux qui en vendent, en puiſſent connoître la veritable compoſition, & la faire eux même dans les regles pour obvier aux abus, ils en trouveront cy-aprés la veritable diſpenſation, ce que je n'aurois pas fait ſi les Auteurs & M. Charas qui a fait un petit Traité particulier de la Theriaque, eut mis le nom des drogues en François; ce livre a pour titre *Hiſtoire naturelle des Animaux, des Plantes, & des Mineraux qui entre dans la compoſition de la Theriaque d Andromaque.*

THERIAQUE D'ANDROMAQUE le Pere.

Prenez Trochiſques de Scilles . . . . . 6 onces

Trochiſques de Viperes, de Hedychroy, Poivre long, Opium preparé; de chacun . . . . . 3 onces

Roſes rouges, Iris de Florence, Suc de Regliſſe, Semence de Naveau ſauvage, Baume de Judée, Canelle fine, Agaric; de chacun . 1 once & demie.

Mirrhe trayée, Coſtus Arabic, Safran du Gatinois, Caſſia lignea, Nard indic, Fleur de Schænanthe, Oliban en larmes, Poivre blanc & noir, Dictame de Candie, Boutons de Muruble blanc, Rhapontic de Levant, Stœcas Arabic, Semence de Perſil de Macedoine, Calamente de Montagne, Terebentine de Chio, Racine de Quinte-feüille, Gingembre; de chacun . . 6 gros.

Polium Montanum, Chamæpitis, Storax en larmes, Mehon Athamantique, Amomum Racemoſum, Valerienne, Nard Celtique, Terre Sigelée, Chamædris Folium indum, Calciſte naturelle, Racine de Gentianne, Semence d'Anis, Suc d'Hipochiſte, Carpobalſamum, Gomme Arabic, Semence de Fenoüil, Petite Cardamome, Seſely de Marſeille, Thlaſpi, Ammi, Fleurs de Millepertuis, Acatia Vera, Gomme Seraphin en larmes; de chacun . . . 4 gros.

Rognons de Caſtor de Dantzic, Ariſtoloche tenuis, Daucus de Candie, Bitume de Judée, Fleur de petite Centaure, Opopanax en larme, Galbanum en larme; de chacun . . . . . 2 gros

Miel de Narbonne, trois fois autant peſant que de poudre.

Vin d'Eſpagne, autant qu'il en faut.

DES TROCHISQUES DE SCILLES.

Pulpe de Scilles . . . . . 12 onces

Farine d'Orobe . . . . . 8 onces

DES TROCHISQUES DE VIPERES.

Chair de Vipere cuite dans de l'eau, avec de l'Aneth, & du Sel, & mondé de ſes arrêtes; de chacun . . . . . 8 onces

Mie de Pain ſeche, & tamiſe . . . . . 2 onces & demie

Où ſuivant M. Charas, avec de la racine de Dictame, au lieu de mie de pain.

DES TROCHISQUES D'HEDYCROY.

Prenez Marum, Petite Marjolaine, Azarum, Aſpalatum, de chacun . . . . . 2 dragmes

Schænante, Calamus, Aromaticus, Grande Valerienne, Xilobalſamum, Opobalſamum, Canelle, Coſtus Arabicus; de chacun . . . 3 dragmes

Mirrhe trayée, Folium Indum, Safran de Gatinois, Nard indic, Caſſia lignea; de chacun . . . . . 6 dragmes

Amomum Racemoſum . . . . . 1 once & demi

Maſtic en larme . . . . . une dragme

Vin d'Eſpagne ce qu'il en faut, pour en former une pâte.

La maniere de preparer ces trois ſortes de Trochiſques, ſe trouvera décrite dans tous les Diſpenſaires, comme dans la Pharmacopée de Paris, de Bauderons, de Charas, & autres.

THERIAQUE REFORMÉE de Monsieur d'Aquin.

Prenez de Viperes seches, le cœur & le foye, . . 24 onces
Trochisques de Scille, Extrait d'Opium, de chacun . . 12 onces
Racines de Contra-yerva, de Viperine virginienne, d'Angelique, de grande Valeriane, de Mehon Athamantic, de Gentiane, d'Aristoloche, leger, de Costus, de Nard indique, & de Nard celtique, Cinnamome, ou Canelle, Huille de muscade tirée par expression, Safran, Dictame de Crete, Feüille d'Inde, Scordium, Calamenthe de montagne, Polium de montagne à fleurs jaunes, Chamæpytis, Fleurs de petite Centaurée & de Milpertuis, Fleurs de Stœchas arabique, grains d'Amomum en grape, & de petite Cardamome ; Semence de Persil de Macedoine, d'Ameos, de Seseli de Marseille, & Myrrhe traiée, de chacun 8 onces.

Resine de Storax, Opopanax en larmes, Sagapenum en larmes, & Castor mondé, de chacun . . . . . 4 onces
Extrait Mellagineux de grains de Genevre . . . 72 livres.
Vin de Malvoisie, une livre & demie, poids de Medecine.

Quelque bien receuë qu'ait esté la Theriaque d'Andromache depuis plusieurs siécles, & qu'elle le soit encore aujourd'huy de quelques-uns, le nombre excessif de ses ingrediens & le peu de vertu de plusieurs d'entr'eux, ayant porté Monsieur d'Aquin premier Medecin de Sa Majesté à en ôter le superflu & à y ajoûter ce qui pouvoit y manquer ; j'ay crû devoir ajouter ici la description qu'il luy plût en donner à M. Charas pour l'inserer dans sa Pharmacopée Royale Galenique.

A l'égard des proprietez de la Theriaque, je ne m'y arreste point, parce qu'il y a plusieurs Auteurs qui en traitent, & que l'on ne voit autre chose à Paris que des imprimez qui viennent de Venise, ou de Montpellier, qui en expliquent l'usage, & qu'il y a même des Apoticaires qui en debitant leur Theriaque donnent de ces imprimez.

Theriaque Diatesseron.

L'on trouve dans plusieurs dispensaires une troisiéme Theriaque surnommée *Diatesseron*, à cause qu'elle est composée de quatre drogues ; qui sont la *Gentiane*, l'*Aristoloche ronde*, *les Bayes de Laurier*, *& la Mirrhe*, le tout reduit en poudre & ensuite par le moyen du miel blanc & de l'extrait de Genevre, on en compose un Opiat, ou Electuaire liquide.

Cette Theriaque quoy que peu composée & de peu de valeur ne laisse pas d'avoir de bonnes qualitez, & est fort propre pour toutes sortes de bestiaux. Quelques personnes luy ont donné le surnom de *Theriaque des Pauvres*, ou *des Allemands*.

Theriaque des Pauvres, ou des Allemands.

Avec la Theriaque que nous faisons venir de Montpellier, on nous envoye une eau surnommée *Theriacale*, à cause que la Theriaque en est la base, & qu'elle a quelque chose d'approchant de ses vertus, qui merite qu'on soit exact à ne la prendre que de personnes fideles & entenduës, tel qu'estoit le sieur Pelerin pere, autrefois mon maître, & Maître Apoticaire à Montpellier, dont les remedes estoient preparez avec autant de perfection que de fidelité ; & ils estoient si renommez que pour marque de leur perfection, c'estoit assez de dire qu'ils estoient faits à la Pelerine.

Eau Theriacale de Montpellier; de Bauderon.

Prenez Theriaque fine . . . . . 3 onces
Racines de Tormentille, d'Angelique, de Scorſonnere, de Dictame de Candie & Saſſafras, de chacun . . . . . 2 onces
Bol de Levant . . . . . 1 once
Graines ou Bayes de Genevre, Pepins de Citron mondez, Semence de Chardon benit, d'Ozeille, de Pourpié, de chacun . . . . . demi-once
Betoine, Soucy, Meliſſe, Scordium, Bourache & Bugloze, de chacun une poignée.
Canelle fine & Maſtis, de chacun . . . . 2 dragmes
Vinaigre roſat, fait de vin blanc . . . . 2 livres
Jus de Citron & Verjus, de chacun . . . . 6 onces

On doit choiſir & preparer toutes les drogues ainſi que l'enſeigne la Pharmacopée de Bauderon, à la page 756. & en tirer par l'Alambic de verre, une eau claire, d'une odeur forte, de Theriaque qui peut avoir ſes vertus; mais depuis que le ſieur Pelerin, dont j'ay parlé cy-deſſus, eut conſideré le peu de diſpoſition qu'avoit le Vinaigre, le Suc de Citron & le Verjus, à diſſoudre & à faire monter avec eux la vertu des aromats dans la diſtillation, il renonça volontier à cette recette, pour ſuivre celle que M. Charas a donné dans ſa Pharmacopée, page 1030. qui luy parut beaucoup plus raiſonnable, & qui le fit reſoudre à n'employer l'ancienne, que pour le Vinaigre Theriacal.

Eau Theriacale de M. Charas.

Prenez racines de Gentiane, d'Angelique, d'Imperatoire, de Valeriane, & de Contra-Yerva, de chacun . . . . . 2 onces
D'Ecorces de Citron & d'Orange non confites, mais ſeches, Canelle fine, Girofle & bayes de Genevre, de chacun . . . . . 1 once
De Scordium fleuri, de Ruë & de Millepertuis, de chacun une poignée.
Eſprit de Vin, Eau de Noix, & de Chardon benit, de chacun 2 livres
Theriaque fine . . . . . 4 onces

De tous ces ingrediens preparez ainſi que l'enſeigne le même Auteur, & par le moyen d'un Alambic de verre, on tire une Eau plus odorante, plus efficace, & mieux en état de ſe conſerver, que ne peut eſtre la premiere.

On s'en ſert fort à propos pour reſiſter à toutes ſortes de venins. La doze eſt depuis un gros juſqu'à quatre, dans une liqueur convenable. On la donne auſſi quelquefois ſeule en bien petite quantité.

M. Charas dit qu'il y en a qui font une Eau Theriacale en diſſoluant de la Theriaque, dans parties égales d'Eſprit de Vin & de Vinaigre diſtillé.

On pourroit auſſi ſe contenter de la diſſoudre dans de l'Eſprit de vin, ſur tout pour l'exterieur, pour avoir ſur le champ une bonne Eau Theriacale, ou de la diſſoudre dans du fort Vinaigre, pour avoir un Vinaigre Theriacal, propre à ſentir contre le mauvais air, & à s'en frotter les poignets & les mains, les temples & les narines.

Vinaigre Theriacal.

Outre l'Eau Theriacale, au commencement que l'Orvietan de Rome estoit connu en France, nous en faisions venir de Rome & de quelques autres endroits d'Italie, comme d'Orviette, d'où est venu son nom, mais depuis que le sieur Contugi est venu à Paris, & que sous pretexte d'une permission de Sa Majesté, il a pretendu s'en rendre le maître; les Droguistes avoient abandonné ce commerce, soit par une terreur panique, ou parce que le débit n'en estoit pas grand; mais ensuite ils ont reconnu que quand Sa Majesté a donné le Privilege au sieur Contugi de vendre & debiter l'Orvietan à Paris, elle n'a pas entendu en exclure les Marchands Epiciers d'en faire venir, ny même les Apoticaires de Paris d'en faire, comme il a esté jugé par Arrest; pour ne pas priver la France d'un remede si authentique & si necessaire au public: estant certain d'ailleurs que nonobstant toutes les précautions que le sieur Contugi ait jamais pris à dispenser cet antidote, il n'a jamais pû le faire comme en Italie, en ce que les ingrediens qui sont en grand nombre n'ont pas les mêmes proprietez en France que dans l'Italie, comme estant un pays chaud, où les simples ont beaucoup plus de vertu. Enfin le sieur Contugi & sa femme estans morts, je m'étois proposé d'en donner au public la veritable description, aussi bien que de quantité d'autres recettes que j'ay acquises dans les differens endroits où j'ay esté; mais le vol qui m'a esté fait d'une bonne partie de mes papiers & memoires, dont le Procez est à la Cour, a retardé mon entreprise & m'a jetté dans une excessive dépense que je suis obligé de faire pour l'impression de ce livre, aprés la dépense considerable que j'ay faite pendant plus de seize à dix-sept années, pour acquerir une connoissance particuliere des drogues les plus rares, & faire toutes les experiences possibles en cette matiere, par rapport à ma profession, & au dessein de cet Ouvrage.

ORVIETAN.

PRenez racines d'Escorsonaire, de Carline, d'Imperatoire, d'Angelique de Boëme, de Bitume, d'Aristoloche leger, de Contra-Yerva, de Dictame blanc, de Galanga, de Gentiane, de petit Costus arabique, vray Acore, semence de Persil de Macedoine, Feüilles de Sauge, de Romarin, de Galega, de Chardon benit, de Dictame de Candie, Baye de Laurié, de Genevre, de chacun une once.

Canelle, Giroffle, de chacun . . . . . demi once

Viperes seches garnies de leur cœur & de leur foye, Theriaque vieille, 4 onces

Miel blanc écumé, huit livres, poids de Medecine qui est de douze onces chaque livre, c'est à dire, six livres poids de marc, ou de marchand pour ne pas faire comme quelques Apoticaires, qui faute d'y penser, ou de le sçavoir; ou si je l'ose dire, peut estre par avarice, ne se servent que de la livre de marchand, ou de marc, & de cette maniere augmentent de vingt-cinq pour cent, toutes les compositions qu'ils font.

CHAPITRE XXIX.

Du Stinc Marin.

LE STINC MARIN eſt un animal amphibie, aſſez approchant de la figure d'un petit Lezard. Cet animal a environ demi pied de long & un pouce de diametre, ayant le muſeau pointu, couvert d'écailles, & deux petits yeux penetrans, avec une gueule fenduë juſqu'à l'endroit ou ſeroient les oreilles, ſi cet animal en avoit; il a quantité de petites dents blanches & rouges: cette bête ſe ſoûtient ſur quatre pieds d'environ un pouce de hauteur, qui reſſemblent fort à ceux d'un ſinge; elle eſt couverte de petites écailles rondes, differentes de celles de la tête, qui ſont longues & larges, elles ſont d'un gris, bordé de brun ſur le dos, & d'un gris argenté ſous le ventre, & le corps de cet animal va toûjours en diminuant juſqu'au bout de la queuë, comme la Vipere.

On trouve quantité de ces petits Stincs dans le Nil en Egypte, d'où ils nous ſont apportez par Marſeille, à la reſerve des entrailles, & du petit bout de la queuë.

On les choiſira gros, longs, larges, peſans, ſecs, entiers, & les moins mangez de vers qu'il ſe pourra, à quoy ils ſont ſujets.

On les eſtime propres pour rechauffer les vieillards, & ſont un des ingrediens du Mitridat.

Le R. P. du Tertre dit qu'il a veu non ſeulement dans la Guadeloupe, mais encore dans les autres Iſles, de veritables Stincs, tout ſemblables à ceux qu'on nous apporte de l'Egypte. C'eſt une ſorte de Lezard, que les habitans de la Guadeloupe appellent Maboüya, & dans quelques autres Iſles Brochet de terre, je ne ſçay pour quelle raiſon: je crois pourtant que c'eſt plûtôt broche de terre que l'on a voulu dire, parce que cét animal eſt preſque toûjours dans la terre, & que lors qu'on luy a coupé les pieds, il ſemble que ce ſoit une broche,

& non pas un brochet, comme a voulu dire le sieur de Rochefort, qui pour s'accommoder au nom qu'on a donné à cet animal, écrit avec autant de hardiesse que de fausseté qu'il a la figure entiere, la peau, & la hure de nos brochets. Ces Stincs sont plus charnus que les autres Lezards, ont la queuë plus grosse, & les jambes ou pattes si courtes, qu'ils rampent contre terre: toute leur peau est couverte d'une infinité de petites écailles, comme celle des Couleuvres, mais d'une couleur jaune, argentée & luisante comme s'ils avoient esté graissez d'huile: leur chair est bonne contre les venins & les blessures des fléches empoisonnées, pourveu que l'on en use moderement, car ils déssechent plus les humeurs que les autres Lezards.

DU MITRIDAT.

PRenez Mirrhe choisie, Safran de Gatinois, Agaric blanc, Gingembre Canelle fine, Nard Indic, Oliban, & semence de Thlaspi; de chacun 10 gros

Seseli de Marseille, Baume de Judée, Schænante, Stæchas Arabique, Costus Arabique, Galbanum, Therebentine, Poivre long, Castor, Suc d'hipocistis, Storax en larmes, Opoponax, & Feüilles d'Inde: de chacun une once

Cassia lignea, Polium Montanum, Poivre blanc, Scordium de Candie, Daucus de Crete, Fruit de Baume, Trochisques de Ciphi, & Bdælium; de chacun . . . . . 7 gros

Nard Celtique, Gomme Arabique, Vermiculée, Persil de Macedoine, Opium, petite Cardamome, Fenoüil, Gentiane, Roses rouges, & Dictame de Candie; de chacun . . . . . 5 gros

Anis, Acore vray, Arum, petite Valeriane, & Gomme Serapin; de chacun . . . . . 3 gros

Mehon Athamantique, Acatia vray & Stinc Marin, Semence de Millepertuis; de chacun . . . . . 2 gros & demi

Vin d'Espagne, quantité suffisante.

Miel de Narbonne, neuf livres, huit onces, deux gros.

DES TROCHISQUES DE CIPHI.

RAisins gras, Therebentine, Mirrhe choisie, Schænante, Canelle fine, Calamus Aromaticus, Bdælium, Spicnard, Cassia lignea, Souchet Bayes de Genevre, Aspalath, Safran du Gatinois, Miel de Narbonne, Vin d'Espagne.

La maniere de composer le Mitridat ne differe en rien de celle de la Theriaque; c'est ce qui fait que je n'en parleray pas plus au long, sinon que je diray que la plus part de ceux qui vendent la Theriaque commune, la nomment Mitridat, & la vendent sous ce nom, disant que cette composition coûte beaucoup moins que la Theriaque, ce qui n'est pas vray, & ils se servent de ce pretexte pour couvrir leur friponnerie.

A l'égard des Trochisques de Ciphi, les Pharmacopées de Bauderon & de Charas enseignent la maniere de les preparer.

CHAPITRE XXX.

Des Vers à ſoye.

LES VERS A SOYE ſont de petits inſectes dont l'origine eſt tout à fait ſurprenante, auſſi bien que les diverſes figures & les divers changemens qui arrivent à ce petit animal : divers Auteurs en ont parlé, & entr'autres M. Iſnar dans un petit traité qu'il a fait des Vers à ſoye, en rapporte la naiſſance, à la page deux cens cinquante-quatre en ces termes: Au temps que les „ feüilles du meurier ſont preſtes à cueillir, qui peut eſtre quinze jours aprés „ leur boutonnement, au commencement du Printemps, on prend une Vache „ laquelle eſt prête à faire ſon Veau, on la nourrit tout de feüilles de Meurier, „ ſans luy donner aucune autre mangeaille, ny herbe, ny foin, ny paille, ny „ grain, juſqu'à ce qu'elle aye fait ſon Veau, & on continuë encore huit jours de „ même; aprés leſquels on fait manger au Veau & à la Vache auſſi des mê„ mes feüilles de meurier pendant quelques jours, encore ſans aucun mêlan„ ge des alimens cy-deſſus; on tuë ce Veau aprés eſtre raſſaſié de feüilles de „ meurier & du lait de la Vache, on le hache par morceaux, juſqu'à la corne „ des pieds, & ſans rien ôter on met tout enſemble, la chair, le ſang, les os, „ la peau, les Inteſtins, tout pêle mêle, dans un auge de bois, ſur le haut „ d'une maiſon, dans un grenier ou autre part, juſqu'à ce que la pourriture s'y

„ mette: Et de cette corruption sortent de petits vers, lesquels on amasse „ avec des feüilles de meurier, pour les élever ensuite de la même maniere que „ ceux qui ont esté formez de graine: Ce qu'il y a de plus aux Vers à soye „ qui sont formez de la chair de Veau, c'est qu'ils sont incomparablement plus „ fructifians que ceux de graine; c'est pourquoy ceux qui en font un gros tra- „ fic, ne manquent pas tous les dix ou douze ans d'en faire naître de cette „ maniere.

Il y a tant de particularitez & de sujection à gouverner & à élever ces petits animaux qu'il seroit ennuyeux de s'arrêter à vouloir décrire ce seul article: Outre que cela ne regarde aucunement mon negoce; & que M. Isnard en ayant fait un livre entier, ceux qui desireront en sçavoir davantage pourront y avoir recours.

Ces petits animaux nous fournissent une marchandise si precieuse qu'il n'y avoit autrefois que les personnes de la premiere qualité qui en estoient habillez. Il y a de plusieurs couleurs de soye, comme de la blanche, de la jaune, & autres: Ces differentes soyes se trouvent sur de petits coucons de la grosseur & figure d'un œuf de Pigeon; & par le moyen de l'eau chaude & de certains dévidoirs on la file & ensuite avec diverses drogues on la teint, & on luy donne telle couleur qu'on veut.

Je ne m'arrêteray point à vouloir décrire toutes les differentes soyes que nous faisons venir de plusieurs endroits, me contentant seulement de dire que celle qui est usitée en Medecine est la naturelle, c'est à dire, en coucons, ou qui a esté filée naturellement & sans avoir passé à l'eau chaude, à qui les anciens ont donné le nom de soye cruë, soye grege, ou en matasse. Soye Cruë, Soye Grege, ou en matasse.

Cette soye, aprés avoir esté réduite en poudre, ce qui n'est pas fort facile, entre dans plusieurs compositions, comme dans la Confection d'alkermes, celle d'Hyacinthe, & autres. On se sert aussi de la soye teinte en écarlatte, pour faire prendre aux femmes grosses qui font tombées, au lieu de graine d'écarlatte. Quelques Auteurs veulent que la soye ait la faculté de réjoüir le cœur, fortifier les esprits, & de purger le sang.

Ceux qui emploieront les coucons de soye, auront soin avant que de les réduires en poudre, de les couper en deux & d'en tirer le ver qui est dedans, quelquefois entier & quelquefois en pourriture, avec la premiere peau qui l'enveloppe, estant incapable d'entrer dans le corps humain; & ceux qui desireront encore mieux faire, ne se serviront que de la soye filée, parce que le reste n'est que de la bourre & du parchemin. On peut réduire la soye en poudre, en la coupant extrêmement menuë, en sorte qu'elle puisse passer par un tamis; car vouloir s'amuser à la battre, c'est une chose bien longue, & d'ailleurs il s'en évapore la moitié.

Pour ce qui est de Confection d'alkermes, & d'Hyacinthe, la soye cramoisie doit estre préferée à toute autre, quoyque presque tous les Auteurs demandent de la soye cruë, qui est celle qui est blanche ou d'une couleur dorée, & qui n'a soufert aucune teinture.

Il y a quantité d'autres reptiles que nous vendons; comme les Sangsuës qui se trouvent dans les fossez de Gentilli prêt de Paris, & dont les Chirurgiens se servent pour appliquer sur diverses parties du corps, principalement sur celles où les ventouses ne peuvent tenir. Il y a plusieurs sortes de Sangsuës; les meilleures sont les petites, qui ont une petite tête, le ventre rougeâtre, & le dos vert rayé, de couleur d'or, lesquelles se trouvent dans les eaux claires & courantes; & l'on doit rejetter celles qui sont venimeuses, qui ont une grosse tête de SANGSUËS.

couleur verte, qui reluiſent comme des vers ardens, qui ſont rayées de bleu & qui ont eſté trouvées dans des eaux bourbeuſes; car au lieu de ſoulager le malade, ils luy cauſent des inflammations, des apoſtumes, des fiévres, & des ulceres malins, qui ſont quelquefois incurables.

Pour conſerver les Sangſuës, il les faut tenir dans de l'eau, en la renouvellant de temps en temps; quelques-uns y ajoûtent du ſable & de la terre.

Sel volatille, & Huille de Crapau.

Nous vendons encore la poudre, le ſel volatil, & l'huille de Crapau, auſſi-bien que la pierre qui ſe trouve dans la tête des gros & des vieux, à qui on a donné le nom de Crapaudine, & à qui les anciens ont attribué de grandes proprietez, principalement M. Charas qui en traite fort amplement dans ſa Pharmacopée Chimique, page 794. où ceux qui deſireront en ſçavoir davantage, pourront avoir recours.

Crapaudine.

Quelques-uns mettent la crapaudine, ou pierre de crapeau, au rang des pierres précieuſes, tant à cauſe qu'elle eſt rare à trouver, que parce qu'elle eſt doüée de tres grandes vertus, étant propre pour reſiſter à toutes ſortes de venins. La plus eſtimée eſt celle qui eſt de couleur blanche, quoyque celle qui ſe rencontre d'autre couleur, ne ſoit guere moins remplie de vertu. On ſupoſe à la place de la Crapaudine une petite Pierre ronde, ou longue qui ſe trouve en pluſieurs endroits de l'Europe & même en France, comme il ſe verra cy-aprés.

Sel, Huille, & poudre de Cloportes.

Nous vendons de plus le ſel volatil, l'huille, & la poudre de Cloportes à qui M. Charas attribuë encore de grandes proprietez, auſſi-bien qu'au ſel volatil de Cantharides, de vers de terre, & fourmis, ainſi qu'on le peut voir dans ſa Pharmacopée Chimique; comme auſſi les huilles de Scorpion ſimples, ou compoſées, que nous faiſons venir de Provence & de Languedoc, & que nous pouvons établir à meilleur marché que celles que les Apoticaires font à Paris, & qui ſans contredit ſont beaucoup meilleures, parce que les Scorpions ſont bien plus frequens dans ces Provinces, & que les ſimples dont celle de Mathiole eſt compoſée, ont beaucoup plus de vertu à cauſe que le pays eſt plus chaud. La premiere eſt celle qui eſt appellée huille de Scorpion ſimple, en ce qu'elle n'eſt compoſée que de Scorpion & d'huille d'amandes ameres. La ſeconde eſt l'huille de Scorpion compoſée, ſurnommée de Mathiole. Voicy le nom des drogues dont cette derniere eſt compoſée; ſçavoir, de Scorpions, d'huille d'Olive vieille, de fleurs, feüilles & graine de Millepertuis, de Chamadrys, de Calamente de montagne, de Chardon benit, de Scordium, de petite Centaurée, de Vervene, de Dictame de Candie, de Zedoare, de Dictame blanc, de Gentiane, de Tormentille, d'Ariſtoloche ronde, de Storax en larmes, de Benjoin, de Baye de Genevre, de Nigelle romaine, de Canelle fine, de Jonc odorant, de Souchet, de Santal blanc, de Rubarbe, de Mirrhe, d'Aloes, de Nard indique, de Safran, de Theriaque, de Mitridat, & de Vin blanc; & du tout enſemble on en compoſe une huille, en ſuivant les doſes, ainſi que Mathiole l'enſeigne dans ſon ſixiéme livre des Venins, ou dans la Pharmacopée de Bauderon, ou de Charas, où ceux qui deſireront d'en faire, pourront avoir recours.

Huille de Scorpion, ſimple & compoſée.

Cette Huille eſt une des difficiles compoſitions qu'il y ait dans la Pharmacie à cauſe des differentes repriſes qu'on met à la faire, & la difficulté qu'il y a de pouvoir faire venir des Scorpions vivans, de la Provence, ou du Languedoc; ce qui eſt cauſe que celle qui ſe fait à Paris, comme j'ay déja dit, revient à bien plus cher que celle que nous faiſons venir de Montpellier, & des autres endroits.

L'Huille de Scorpion, ſur tout la compoſée, eſt doüée de tres grandes propriétez, ainſi que le marque M. Charas dans ſa Pharmacopée, page 457. qui eſt celuy qui l'a mieux décrite, & avec moins d'embarras.

CHAPITRE XXXI.

De la Baleine.

LA BALEINE eſt le plus gros de tous les poiſſons, qui ſe trouvent dans la mer du nord, puiſqu'il s'eſt veu à Paris en 1658. le ſquelette d'une Baleine dont le crane étoit de ſeiſe à dix-ſept pieds, peſant quatre mil ſix cens livres les machoires, de dix pieds d'ouverture, & quatorze pieds de longueur, peſant chacune onze cens livres; les nageoires qui reſſembloient à des mains, de douze pieds de long, peſant chacune ſix-cens livres; les cotes de douze pieds & demy, peſant chacune quatre-vingts livres; les nœuds de l'échine depuis la tête juſqu'au bout de la queuë de quarante-cinq pieds de long; les premiers nœuds

peſant cinquante livres, & les autres diminuant juſqu'au bout. Je ne m'arréteray point à d'écrire tout ce qui concerne cet animal, ny de la maniere que l'on le prend, parce qu'il y a quantité d'Auteurs qui en traitent; je me contenteray de dire ſeulement qu'il y a de deux eſpeces de Baleine, dont l'une eſt appellée Cachalot, qui differe de celle qui eſt appellée Baleine, en ce que la gueule du Cachalot eſt garnie de petites dents plattes ſans fanons, qui eſt le contraire de celle qui porte le nom de Baleine, qui n'a que des fanons. C'eſt du lard de ces animaux dont on tire l'huile ſurnommée de Baleine, de laquelle nous faiſons un fort gros negoce, ſur tout en temps de paix, à cauſe du grand uſage quelle a en France, tant pour brûler, que pour pluſieurs ouvrages, où l'on auroit bien de la peine à s'en paſſer, principalement pour rafiner le ſouffre, & pour la preparation de certains cuirs, où il en faut neceſſairement.

Cachalot. Fanons de Baleine eſt la barbe qui pend des deux côtez de la gueule de cet animal, c'eſt de ces fanons ou barbe, dont on ſe ſert aprés les avoir preparez pour faire pluſieurs Ouvrages.

Nous voyons à Paris de deux ſortes d'huile de Baleine, dont la meilleure eſt celle que nous appellons huile de Grande Baye, qui eſt faite par les François tout auſſi-toſt qu'ils ont tiré le lard de la Baleine, d'où vient que les huiles Françoiſes ne ſentent pas ſi mauvais que celles faites en Hollande; parce que les Hollandois ne font pas leurs huiles auſſi toſt qu'ils ont tiré le lard de la Baleine, mais le tranſportent en Hollande pour le fondre: ainſi l'on doit preferer les huiles Françoiſes à celles d'Hollande, ce qui ſe pourra connoître, en ce que celles d'Hollande ſont extrêmement rouges & puantes; & cependant bien claires & fort peu garnies de faiſſe. Les huiles de Baleine, la plus grande partie, viennent de la mer glaciale, principalement celles d'Hollande, parce que c'eſt l'endroit où il ſe trouvent un plus grand nombre de Baleines.

Du blanc de Baleine.

LE blanc de Baleine, que tous les anciens & modernes ont appellé, & qu'on appelle encore aujourd'huy tres mal-à-propos, ſperme, ou nature de Baleine, eſt la Cervelle d'une eſpece de Baleine, que les Baſques appellent *Byaris*, & ceux de S. Jean du Luz *Cachalot*. Cet animal, ſuivant quelques uns, eſt appellé Baleine mâle, & des Latins *Orca*. Il a environ vingt-cinq pieds de long & douze de haut, & chacune de ſes dents peſe une livre, qui ſont tres propres à faire divers ouvrages.

Ces animaux ſont fort communs au cap de Phenifter en la côte de Galice, & même en Norvege. En 1688. il en fut pris un par un navire Eſpagnol qui le mena à S. Sebaſtien, de la tête duquel on tira vingt-quatre bariques de cervelle, & de ſon corps quatre vingt ſeiſe bariques de lard. On ſera donc deſabuſé de croire que le blanc de Baleine ſoit autre choſe que la cervelle des Cachalots; & j'en puis parler juſte, tant pour en avoir veu preparer que pour en avoir preparé moy-même, ainſi qu'il ſuit.

Le blanc de Baleine ſe prepare ordinairement à Bayonne, & à Saint Jean du Luz, & cette fabrique eſt ſi rare en France, qu'il n'y a pour le preſent que deux perſonnes à S. Jean du Luz qui le ſçavent bien preparer, entre autre le Sieur Jean de Haraneder Monſequir.

Ceux qui travaillent à cette preparation, prennent la cervelle de cet animal, la fondent ſur un petit feu, enſuite la mettent dans des moules faits comme ceux où l'on jette le ſucre, & aprés qu'elle eſt refroidie & égoûtée de ſon huile, ils la retirent & la refondent, & ils procedent toûjours de la même maniere juſqu'à ce qu'elle ſoit bien purifiée & tres-blanche, alors par le moyen d'un couteau fait exprés, ils la coupent pour la reduire en écailles de la maniere que nous

la voyons. Comme cette marchandiſe eſt aſſez de conſequence à cauſe de ſon prix, je diray qu'on doit la choiſir en belles écailles blanches, claires & tranſparentes, d'une odeur ſauvagine, & prendre garde qu'elle ne ſoit augmentée avec de la cire blanche, comme il n'arrive que trop ſouvent; ce qui ſera facile à connoître, tant par ſon odeur de cire, que parce qu'elle eſt extremement menuë & d'un blanc mat.

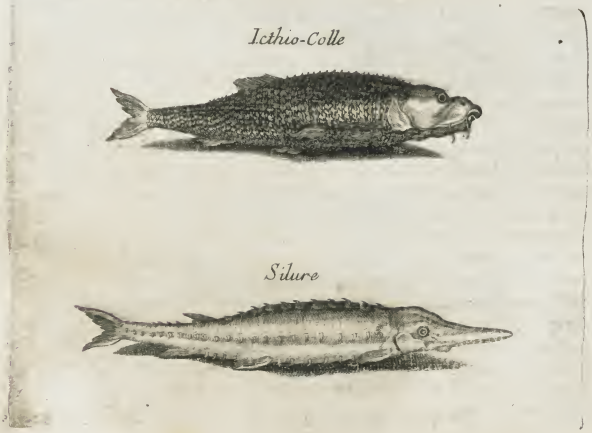
On remarquera auſſi que ce ſoit de celle qui a été faite de la cervelle de l'animal, en ce que celle qui eſt faite de graiſſe eſt facile à ſe jaunir; c'eſt ce qui fait qu'il y a des blancs de Baleines qui jauniſſent auſſi toſt qu'ils ſont expoſez à l'air.

Nous n'avons point de marchandiſe qui apprehende plus l'air que le blanc de Baleine, c'eſt le ſujet pour lequel on ſera ſoigneux de le conſerver dans des vaiſſeaux de verre, où dans les barils dans quoy il vient, les tenant bien bouchez de peur que l'air n'y entre, & que cette drogue ne ſe jauniſſe.

L'uſage du blanc de Baleine eſt pour les Dames de qualité, ſoit pour faire du fard, ou pour faire des pâtes dont elles ſe lavent les mains. Il eſt auſſi quelque peu en uſage pour la medecine, mais c'eſt ſi rarement que cela ne vaut pas la peine d'en parler.

CHAPITRE XXXII.

De la Colle de Poiſſon.



CE que nous appellons Colle de Poiſſon, les Latins *Gluten alcanak*, les Grecs *Icthyocolle*, & les Arabes, *Alcana*, ce ſont les parties mucilagineuſes d'un Poiſſon, dont le dos eſt rempli de petites écailles blanches, piquantes & tres-bien arangées, que l'on trouve fort communement dans les Mers de Moſcovie, c'eſt le ſujet pour lequel preſque toute la Colle de Poiſſon que nous faiſons venir d'Hollande, y eſt apportée d'Archangel, qui eſt la Ville où ſe tient

tous les ans, cette fameuſe Foire ſurnommée d'Archangel, quelques uns qui ont écrit du Poiſſon dont on fait la Colle, entre autres Rondelet, ont dit qu'il étoit ſans os, c'eſt ce qui a donné occaſion de l'appeler Poiſſon ſans os; ils pretendent auſſi qu'il n'a aucunes épines, ce qui eſt bien éloigné de la verité, puis qu'il en a le dos ſi garni, qu'il n'y a point de Poiſſon, ſi fort qu'il puiſſe eſtre, qui oze le mordre, en ce que ces écailles quoy que petites, ſont extrémement aiguës, dont la Figure qui eſt cy-deſſus eſt conforme à l'original que j'ay entre mes mains. Les Anciens pretendent auſſi que ce ſoit un Poiſſon Cetacée, c'eſt à-dire, qui approche de la nature & grandeur des Baleines & Dauphins, parce que ſa teſte eſt extremement groſſe, peſante & large, ſa gueule fort grande & beante, & qu'à ſa machoire ſuperieure eſt attachée une certaine longue production pendante en bas en forme de Barbe: quant à ſa chair, elle eſt douçatre & gluante, & par conſequent de peu de goût, ſi elle n'eſt ſalée long-temps auparavant que de la manger. A l'égard de la maniére dont on fait la Colle de Poiſſon, les Moſcovites prennent les parties nerveuſes du Poiſſon qui aprés être boüillies ſont aſſez ſemblables à la viſcoſité qui ſe rencontre à la peau des Molües, & enſuite les font cuire en conſiſtance; & aprés avoir étendu cette matiere ſur des inſtrumens faits exprés pour la mettre de l'épaiſſeur d'une feüille de papier, & lorſqu'elle eſt preſque ſeiche, ils en font des Pains de differentes groſſeurs & figures, ainſi que nous les voyons.

Preſque toute la Colle de Poiſſon que nous faiſons venir d'Hollande preſentement eſt en cordons, c'eſt à dire, pliée en forme de croiſſant, & pour être de la qualité requiſe, elle doit être blanche, claire & tranſparente, de nulle odeur, & la moins fourrée que faire ſe pourra, en ce qu'il y en a, ſur tout celle qui eſt en gros cordons, qui eſt fourrée, ou remplie d'une Colle jaune, ſeiche & aride, & quelque fois bien puante; c'eſt le ſujet pour lequel la plus part de ceux qui ont beſoin de Colle de Poiſſon, s'attachent à celle qui eſt en petits cordons d'une once, ou d'une once & demie, parce qu'elle eſt moins ſujete à être fourrée, ce qui n'eſt pas tout à fait hors du bon ſens, quoy que neanmoins ce ne ſoit pas une regle generale, s'en trouvant quelque fois des petits cordons auſſi defectueux que des gros, ainſi on ne doit s'attacher nullement à la figure ny à la groſſeur, mais ſeulement à voir qu'elle ſoit de la qualité cy-deſſus; ce qui ſe pourra connoître facilement en la rompant en deux, & en l'approchant du nez, pour voir ſi elle n'a point quelque mauvaiſe odeur. A l'égard de ceux qui en achetteront les boucaux entiers, ils ne ſe contenteront pas d'en voir une douzaine de Cordons, mais la verront entierement, dautant que c'eſt une marchandiſe où il s'en trouve toûjours de defectueuſe mêlée avec la bonne. Il y a des boucaux bien plus chargez de cordons fourrez l'un que l'autre, ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, parce que c'eſt une marchandiſe aſſez chere. On doit être ſoigneux de la tenir dans des Vaiſſeaux bien clos, en ce que c'eſt une marchandiſe à qui l'air peut faire un notable prejudice.

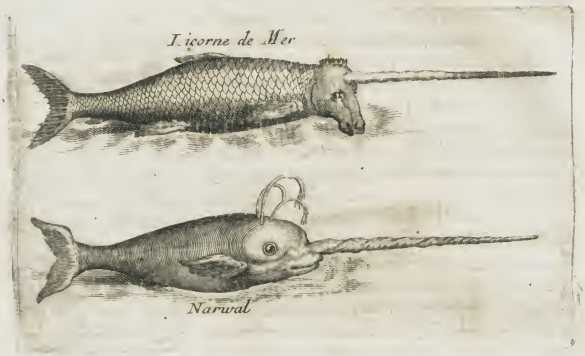
L'uſage de la colle de Poiſſon eſt fort frequent en France, non pas pour la Medecine, car le peu qui s'y en conſomme, ne merite pas d'en parler, & ſi ce n'étoit qu'elle eſt un des ingrediens de l'emplâtre de diachilon, je crois que tous les Apoticaires de Paris enſemble n'en conſommeroient pas une livre par an: mais en recompenſe elle eſt fort uſitée par les Marchands de vin & Cabaretiers, qui s'en ſervent pour faire éclaircir leur vin, ce que les Anciens ont beaucoup blâmé, quoyque mal-à-propos. C'eſt une erreur ſi fort établie, que la pluſpart des gens croyent encore que la Colle de Poiſſon eſt une drogue mortelle, cependant il eſt certain qu'elle n'a aucune mauvaiſe qualité, & que le Poiſſon dont

elle provient, eſt une des principales nourritures des Moſcovites, & ſi ce n'étoit ſon goût douceatre, ce ſeroit un excellent manger. Cette colle n'a donc point d'autre proprieté à l'égard du vin, ſinon que dés auſſi-toſt qu'elle a été jettée ſur du vin trouble, elle vient à s'étendre ſur la ſuperficie de cette liqueur comme une peau, & ne manque pas enſuite de ſe precipiter & d'entraîner avec elle toute la lie au fond des tonneaux, & pour preuve de mon dire, c'eſt qu'outre qu'il y a quantité de gens qui ſçavent cela par experience, il n'y a qu'à regarder dans les tonneaux où l'on en aura mis, & on la trouvera mélangée avec la lie; enſorte que ſi les Cabaretiers ne faiſoient jamais d'autres mixtions à leurs vins, on ne verroit pas tant de maladies ny de morts ſubites que l'on en voit. Outre ce grand uſage, cette Colle eſt propre à quantité d'Ouvriers en ſoye qui s'en ſervent pour donner du luſtre aux rubans, ou autres ouvrages de ſoye. On s'en ſert auſſi pour blanchir les gazes, & c'eſt une des principales drogues de la compoſition qui ſert à contrefaire les perles fines Orientales. Le nom de Colle luy a été donné, en ce que nous n'avons gueres de Drogues qui collent mieux la Pourſelaine & la Fayance, que la Colle de Poiſſon détrempée dans de l'eau de vie, ou de l'eſprit de vin. Quelques-uns s'en ſervent auſſi étant détrempée dans de l'eau commune, pour ſe laver & embelir le viſage & les mains.

Nous tirons d'Angleterre, d'Holande, & autres endroits, une Colle de Poiſſon pliée en petits livrets, qui a fort peu d'uſage en France, en ce qu'elle eſt fort difficile à fondre, & en ce qu'elle n'eſt jamais guere blanche: quelques perſonnes m'ont aſſuré qu'elle étoit compoſée des reſtes de celle qui eſt faite en petits cordons; & d'autres veulent qu'elle ſoit faite des parties mucilagineuſes d'un Poiſſon que quelques Auteurs appellent Silure, & Nous Etourgeon, qui eſt un Poiſſon aſſez rare en France: il s'en trouve quelquefois dans nos Rivieres, mais à cauſe de cet uſage, & de la rareté de ce Poiſſon, & qu'il eſt fort gros, & d'un tres-bon goût, ceux qui en trouvent le vendent juſqu'à trois ou quatre-cens livres.

CHAPITRE XXXIII.

Du Narwal.



LE NARWAL ainſi appellé des Iſlandois, & de quelques-autres Rhoar, & de nous Licorne de Mer, eſt un gros Poiſſon que quelques-uns eſtiment être une eſpece de Baleine, qui ſe trouve en quantité dans la Mer glaciale, ou du Nord, principalement le long des côtes d'Iſlande & Groënlande. Ce monſtre marin porte au bout de ſon nez une corne blanche, peſante, luiſante & de figure ſpirale, telle qu'eſt celle de ſaint Denis en France: Il y en a de differentes groſſeurs & peſanteurs, que l'on peut voir dans les cabinets des Curieux, comme eſt celle de Monſieur Morin Medecin de feu Mademoiſelle de Guiſe, que j'ay veuë & maniée, & qui eſt repreſentée cy-deſſus. Mr Charas m'a dit en avoir eu une qui étoit plus haute & plus groſſe que celle du Treſor de S. Denis. Ce ſont les tronçons de cette corne que nous vendons à Paris, comme ils ſe vendent ailleurs, pour veritable corne de Licorne, à laquelle quelques perſonnes attribuent de grandes proprietez, ce que je ne veux ny autoriſer ny contredire, pour ne l'avoir pas experimenté, n'ayant trouvé l'occaſion d'en avoir des preuves ſuffiſantes.

Il ſe trouve encore un autre Poiſſon à qui l'on a donné le nom de Licorne de Mer, qui ſe trouve en differens endroits. Monſieur Dumantel dit en avoir veu une prodigieuſe au rivage de l'Iſle de la Tortuë proche S. Domingue en l'année 1644. Cette Licorne, dit-il, pourſuivoit une Carangue, où un autre Poiſſon mediocre, avec une telle impetuoſité, que ne s'appercevant pas qu'elle avoit beſoin de plus grande eau qu'elle n'en avoit pour nager, elle ſe trouva la moitié du corps à ſec, ſur un grand banc de ſable, d'où elle ne pût regagner la grande eau, & où les habitans de l'Iſle l'aſſommerent. Elle avoit environ dix-huit pieds de long, étant de la groſſeur d'une barique au fort du corps. Elle avoit ſix grandes nageoires ſemblables dans leurs extremitez aux rames de galere, dont

deux étoient placées au défaut des oüies, & les quatre autres à côté du ventre en égale distance; elles étoient d'un rouge vermeil Tout le dessus de son corps étoit couvert de grandes écailles de la largeur d'une piece de cinquante huit sols, lesquelles étoient d'un bleu qui paroissoit comme parsemé de paillettes d'argent. Auprés du col ses écailles étoient plus serrées, & de couleur brune, ce qui luy faisoit comme un collier. Les écailles sous le ventre étoient jaunes: la queuë fourchuë: la teste un peu plus grosse que celle d'un Cheval, & presque de la même figure; Elle étoit couverte d'une peau dure & brune: & comme la Licorne a une corne au front, cette Licorne de mer en avoit aussi une parfaitement belle au devant de la teste, longue de neuf pieds & demy. Elle étoit entierement droite, & depuis le front où elle prenoit sa naissance, elle alloit toûjours en diminuant jusqu'à l'autre bout, qui étoit si pointu qu'étant poussée avec force, elle pouvoit percer les matieres les plus solides. Le gros bout qui tenoit avec la tête, avoit seize pouce de circonference, & de là jusques aux deux tiers de la longueur de cette merveilleuse corne, il étoit en forme d'une vis de pressoir, ou pour mieux dire, façonné en ondes, comme une colomne torse, horsmis que les enfonçures alloient toûjours en amoindrissant, jusques à ce qu'elles fussent remplies & terminées par un agreable adoucissement, qui finissoit deux pouces au dessus du quatriéme pied. Toute cette partie basse étoit encroutée d'un cuir cendré qui étoit couvert par tout d'un petit poil mollet, & court comme du velours de couleur de feüille morte; mais au dessous elle étoit blanche comme yvoire. Quant à l'autre partie qui paroissoit toute nuë, elle étoit naturellement polie d'un noir luisant, marqueté de quelques menus filets blancs & jaunes, & d'une telle solidité, qu'à peine une bonne lime en pouvoit faire sortir què quelque menuë poudre, Elle n'avoit point d'oreilles élevées, mais deux grandes oüies comme les autres Poissons. Ses yeux étoient de la grosseur d'un œuf de poule. La prunelle qui étoit d'un bleu celeste émaillé de jaune, étoit entourée d'un cercle vermeil, qui étoit suivy d'un autre fort clair, & luisant comme cristal. Sa bouche étoit assez fenduë & garnie de plusieurs dents, dont celles de devant étoient pointuës & tranchantes, & celles de derriere, tant de l'une que de l'autre machoire, larges & relevées par petite bosses. Elle avoit une langue d'une longueur & épaisseur proportionnée, qui étoit couverte d'une peau rude & vermeille. Au reste, ce Poisson prodigieux avoit encore sur sa teste une espece de couronne rehaussée par dessus le reste du cuir, de deux pouces ou environ, & faite en ovale, de laquelle les extremitez aboutissoient en pointe: Plus de trois cens personnes de cette Isle-là mangerent de sa chair en abondance, & la trouverent extremement delicate. Elle étoit entrelardée d'une graisse blanche, & étant cuite elle se levoit par écailles comme la moluë fraiche: mais elle avoit un goût beaucoup plus savoureus.

Ceux qui avoient veu ce rare Poisson envie, & qui luy avoient rompu l'échine à grands coups de leviers, disoient qu'il avoit fait un prodigieux efforts, pour les percer avec sa corne, laquelle il manioit & tournoit de toutes parts avec une dexterité & une viteſſe incomparable, & que s'il eut eu assez d'eau pour se soutenir & pour nager tant soit peu, il les eut tous enfilez Quand on l'eut éventré on reconnut aisément qu'il se nourrissoit de proye, car on trouva en ses boyaux beaucoup d'écailles de Poissons.

Les rares dépoüilles de ce merveilleux animal, & sur tout sa tête, & la riche corne qui étoit attachée, ont demeuré prés de deux ans suspenduës au corps de garde de l'Isle, jusques à ce que Monsieur le Vasseur qui en étoit Gouverneur, voulant gratifier Monsieur des Trancarts, Gentilhomme de Saintonge, qui l'étoit

venu voir, luy fit preſent de cette corne. Mais quelque peu aprés m'étant embarqué dans un vaiſſeau de Fleſſingue avec le Gentilhomme qui avoit cette precieuſe rareté en une longue caiſſe, nôtre vaiſſeau ſe briſa prés de l'Iſle de la Fayale, qui eſt l'une des Açotes. De ſorte que nous fimes perte de toutes nos hardes & de toutes nos marchandiſes. Et ce Gentilhomme regretta ſur tout ſa caiſſe.

On ſera donc deſabuſé de croire que ce que nous appellons corne de Licorne, & des Latins *Unicornis*, & des Grecs *Monoceros*, ſort la corne d'un animal terreſtre dont il eſt parlé dans l'Ancien Teſtament, où la corne de ces animaux cy-devant repreſentez au Chapitre des Licornes, mais n'eſt autre choſe que la corne du Narwal; à l'égard de ſon choix, elle n'en a point d'autre ſinon d'eſtre bien blanche, les plus eſtimées ſont les plus hautes, groſſes, peſantes, cannelées & luiſantes. Autresfois ces cornes étoient ſi rares que Monſieur André Racq Medecin de Florence, dit qu'un Marchand Allemand en vendit une à un Pape 4500. livres, ce qui eſt bien contraire du preſent, en ce qu'il s'en trouve de tres-belle que l'on peut avoir à beaucoup meilleur marché.

CHAPITRE XXXIV.

Du Cheval Marin.

LE Nil, le Niger, & autres lieux d'Afrique, nous produiſent un animal aſſez ſemblable à un Bœuf, dont j'ay jugé à propos d'en faire icy l'hiſtoire, à cauſe de ſes dents que nous vendons.

„ Cet animal ne reſſemble du tout point à un Cheval, mais plûtôt à un Bœuf „ à cauſe de ſa grandeur, & ſes jambes ſont ſemblables à celles d'un Ours, il a „ treize pieds de long, quatre pieds & demy de larges, & trois pieds & demy „ depuis ſon ventre eſt plûtôt plat que rond, ſes jambes ont trois pieds de circuit, „ & ſon pied un pied de large, & chaque ongle a trois eſpeces de doigts, ſa

tête

téte a deux pieds & demy de larges, trois pieds de long, neuf pieds de circuit, & paroît fort groſſe, par rapport au reſte du corps, ſa gueule eſt grande d'un pied, ſon nez charnu & retrouſſé, ſes yeux petits & large d'un pouce & long de deux, ſes oreilles ſont petites & courtes, & n'ont pas plus de trois pouces de longueur, il eſt fort gras par tout le corps, ces ongles ſont fenduës en quatres & reſſemblent à ceux d'un bœuf, & ſa queuë à celle d'un pourceau ou d'un Ours, ſes narines vont en ſerpentant, & a deux pouces & demy de profondeur, ſon muſeau a quelque conformité avec celuy d'une lionne ou d'une chate, & eſt velu, quoy qu'il n'ait point de poil dans tout le reſte du corps; il a ſix dents dans la machoire de deſſous, & les deux qui ſont à l'extremité ont demy pied de long, deux pouces & demi de larges, & un demy pied dépais de chaque côté, on voit ſept dents machelieres, courtes, mais épaiſſes, il en a tout autant dans la machoire de deſſus, laquelle il remuë de même que le crocodile; ſes dents ſont auſſi dures qu'une pierre à feu, & même il en ſort des étincelles quand on les frape avec un coûteau, ce qui rend vray ſemblable le ſentiment des anciens, qui ont crû que cet animal vomiſſoit du feu en frapant ſes dents l'une contre l'autre; ſouvent il ſort du Nil, court le païs, & aprés s'y eſtre rempli de grain, ſe va replonger dans l'eau, pour tromper les payſans; & afin que les chaſſeurs ne puiſſent pas découvrir ſa piſte, il n'eſt pas moins mal faiſant que le crocodile, lors qu'il eſt trop chargé de graiſſe il ſe frotte contre des roſeaux, juſqu'à ce qu'il s'ouvre une veine, & la ferme en ſuite avec de la boüe quand il s'eſt déchargé d'une quantité ſuffiſante de ſang.

Les Ethiopiens mangent ſa chair, au raport de Cluſius, qui dit que le Capitaine Vander Hagen l'a veu dans la Guinée, auprés du Cap Lopezgonzalvez, & qu'il a trouvé dans la ville de Libetto pluſieurs têtes de Chevaux Marins, d'où ſon monde a arraché des dents d'une prodigieuſe groſſeur; les Egyptiens en attachent ſur leur corps contre les hemoroides, où portent une bague faite de ſes dents. Les Negres s'en ſervent encore contre d'autres maladies.

Pierre de Vandenbrock, dit qu'il a veu quatre Chevaux de Mer paître dans le païs de Lavango pendant ſon voyage Dangole, qui reſſembloient à de gros beufles, leur peau étoit preſque auſſi luiſante que celle des lapins, leur téte étoit comme celle des jumens, leurs oreilles courtes, leurs narines larges, & ils avoient deux dents crochuës dans la gueule comme les ſangliers, les jambes courtes, les pieds faits comme des feüilles de pas d'âne & hannifloient comme des chevaux, à la vûë des Matelots ils s'arrêterent tout court, puis ſe retirerent à petit pas dans la mer; quelquesfois ils levoient le nez au deſſus de l'eau mais ils s'y replongeoit dés qu'ils appercevoient les mariniers, de ſorte qu'ils n'en purent tuer aucuns, quelque ruze dont ils ſe ſerviſſent.

De tout cet animal, nous ne voyons en France que ces dents, deſquelles, à cauſe de leur grande blancheur & dureté, on s'en ſert à contrefaire les dents que l'on met dans la bouche de ceux à qui ils en manquent.

Ses dents n'ont point d'autres choix, que d'étre veritables & bien blanches.

Il y a encore un autre animal d'écrit dans pluſieurs Auteurs, à qui on a donné le nom comme à celuy cy, d'Hypopothame, ou de Cheval Marin, qui n'a aucun uſage dans la Medecine, ni ailleurs que je ſçache; c'eſt le ſujet pour lequel je je n'en parleray point.

Neanmoins Mathiole dit dans ſon Livre à la page 189 que la cendre de ce Cheval Marin incorporée avec poix liquide, ou autres graiſſes, fait revenir le poil.

CHAPITRE XXXV.

Du Lamantin.

LE Lamantin, *Manati*, ou Vache Marine, au rapport du R. Pere du Tertre, eſt un Poiſſon tout à fait inconnu dans l'Europe : il porte quelquefois juſqu'à quinze à ſeize pieds de longueur, & ſept ou huit de rondeur de corps. Il a le muſle d'un bœuf, & les yeux d'un chien, il a la vûë fort foible, & n'a point d'oreilles ; mais en leur place il a deux petit pertuis, où à peine pourroit-on fourrer le doigt ; il entend ſi clair par ces pertuis, que la foibleſſe de ſa veuë eſt ſuffiſamment ſuppleée par la ſubtilité de ſon oüie. Au défaut de la teſte, il a ſous le ventre deux petites pates en forme de mains, ayant chacune quatre doigts fort court & onglez ; & c'eſt ce qui l'a fait appeller *Manaty* par les Eſpagnols, comme qui diroit Poiſſon pourveu de mains : depuis le nombril il appetiſſe tout à coup, & ce qui reſte de ſon corps depuis cette partie, eſt ce qui compoſé ſa queuë, laquelle a la forme d'une pelle à four ; elle eſt large d'un pied & demy, épaiſſe de cinq à ſix pouces, revétuë de la meſme peau de ſon corps, & toute compoſée de graiſſe & de nerfs. Ce Poiſſon n'a point d'écailles comme les autres poiſſons, mais il eſt revétu d'un cuir plus épais que celuy d'un bœuf. Sa peau eſt de couleur d'ardoiſe fort brune, & parſemée fort clairement d'un poil de couleur d'ardoize, ſemblable à celuy du loup marin. Sa chair a le gout de celle de veau, mais elle eſt beaucoup plus ferme, & couverte en pluſieurs endroits de trois ou quatre doigts d'épais de lard, duquel on ſe ſert à larder, à barder, & à faire tout ce qu'on fait du lard de porc. Ce lard eſt excellent, & pluſieurs le fondent & en tirent la graiſſe, qu'ils mangent ſur le pain en guiſe de beurre. La viande de cet animal étant ſalée, perd beaucoup de ſon gout, & devient ſeiche comme du bois. Je crois pourtant que cela ſe doit attribuer au ſel du païs, qui eſt extrémement corroſif.

On trouve dans la teſte de cet animal quatre pierres, deux groſſes & deux petites, auſquelles on attribuë la force de faire diſſoudre la pierre dans la veſſie, & de faire jetter le gravier des reins : mais je n'en ſçaurois approuver l'uſage, dautant que ce remede eſt fort vomitif, & fait de grandes violences à l'eſtomach.

La nourriture de ce Poiſſon eſt une petite herbe qui croît dans la Mer, laquelle il paiſt tout de même que le bœuf fait celles des prés : & aprés s'étre ſoulé de cette pâture, il cherche les rivieres d'eau douce, où il boit & s'abreuve deux fois le jour. Aprés avoir bien beu & bien mangé, il s'endort le muſle à demy hors de l'eau, ce qui le fait connoître de bien loin par les Peſcheurs, qui ne manquent point de luy courir ſus, & l'attraper en la maniere ſuivante.

Ils ſe mettent trois ou quatre au plus, dans un petit Canot (qui eſt une petite naſſelle toute d'une piece, faite d'un arbre creuſe en forme de chaloupe) le Cabareur eſt ſur l'arriere du Canot, qui remuë à droit & à gauche la pelle de ſon aviron dedans l'eau ; de ſorte que non-ſeulement il gouverne le Canot, mais encore le fait avancer auſſi vîte que s'il étoit pouſſé d'un petit vent & à demy voiles. Le Vareur (qui eſt celuy qui darde la beſte) eſt tout droit ſur une petite planche au devant du Canot, tenant la varre en main (c'eſt à dire, une façon de picque, le bout de laquelle eſt emboité dans un harpon, ou javelot de fer. Le troiſiéme eſt dans le milieu du Canot, qui diſpoſe la ligne, qui eſt attachée au harpon pour la filer lors que la beſte ſera frapée.

Tous gardent un profond ſilence ; car cet animal a l'ouïe ſi ſubtile, qu'une ſeule parole ou le moindre clabottement d'eau contre le canot, eſt capable de luy faire prendre la fuite, & fruſtrer les Peſcheurs de leur eſperance. Il y a du plaiſir à les voir, car le Varreur palpite de peur que la bête ne luy échape, & s'imagine toûjours que ſon Cabareur n'employe que la moitié de ſes forces, quoy qu'il faſſe tout ce qu'il peut de ſes bras, & ne détourne jamais ſes yeux de deſſus la Varre, du bout de laquelle le Varreur luy montre la piſte qu'il qu'il doit tenir pour arriver à la bête qui les attend toute endormie.

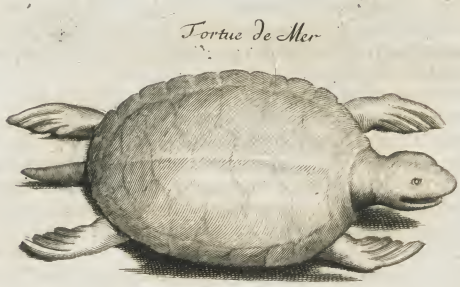
Lors que le canot en eſt à trois ou quatre pas, le Varreur darde ſon coup de toute ſa force, & luy enfonce le harpon pour le moins demy-pied dans la chair. La Varre tombe dans l'eau, & le harpon demeure attaché à la bête, laquelle eſt à demy priſe. Alors cet animal ſe ſentant ſi rudement frapé, ramaſſe toutes ſes forces & les employe à ſe ſauver : il bondit comme un cheval échapé, fend les ondes comme l'aigle fend l'air, & fait écumer & blanchir la mer par tous les lieux où il paſſe. Il croid s'éloigner de ſon ennemy, mais il le porte par tout aprés ſoy ; de ſorte qu'on prendroit le Varreur pour un Neptune conduit en triomphe par ce monſtre marin. Enfin, aprés avoir bien traîné ſon malheur en queuë, & perdu une bonne partie de ſon ſang, les forces luy manquent, l'haleine luy défaut, & comme reduit aux abois, il eſt contraint de s'arréter tout court pour prendre un peu de repos : mais il n'eſt pas plûtôt arrété que le Varreur, tirant ſa ligne ſe raproche de luy, & luy darde un ſecond coup de harpon plus violent que le premier ; à ce ſecond coup la bête fait encore quelques foibles efforts, mais en peu de temps elle eſt reduite à l'extremité, & les Peſcheurs l'entraînent aiſément à la rive du premier iſlet, où ils l'embarquent dans leur canot, s'il eſt aſſez grand pour le contenir.

La femelle fait deux petits qui la ſuivent partout : elle a ſous le ventre deux tetins, deſquels elle les allaicte dans la mer, comme une vache allaicte ſon veau ſur la terre. Si on prend la mere on eſt aſſuré d'avoir les petits ; car ils ſentent leur mere, & ne font que tournoyer au tour du canot, juſqu'à ce qu'on les ait fait compagnons de ſon malheur.

La chair de cet animal fait une bonne partie de la nourriture des habitans de ce païs. On en apporte tous les ans de la terre ferme & des Iſles circonvoiſines, pluſieurs navires chargez ; & tant à la Guadeloupe, à ſaint Chriſtophe, à la Martinique, qu'aux autres Iſles prochaines, la livre s'y vend une livre & demie de Petun ou Tabac.

CHAPITRE XXXVI.

Des trois ſortes d'eſpeces de Tortuës ; ſçavoir la Tortuë Franche, le Caret & la Kaoüanne.



LA figure que je donne de la Tortuë eſt ſi exacte, dit le R. P. du Tertre, que ce ſeroit perdre le temps de m'arréter à faire aucune deſcription de ſa forme. Je me contenteray de décrire ſeulement ce que celles des Iſles ont de particulier, & ce qui les diſtingue de celles de l'Europe.

L'on peut dire en commun de ces trois ſortes de Tortuës, que ce ſont des animaux ſtupides, peſans, ſourds, & ſans cervelle, car dans toute la tête (qu'elles ont groſſe comme celle d'un veau) il ne s'en trouve pas plus gros qu'une petite féve. Elles ont la vûë excellente, leur grandeur eſt ſi prodigieuſe, que la ſeule écaille de deſſus porte quelquefois cinq pieds de long & quatre de large : leur chair (particulierement celle de la Tortuë franche) eſt ſi ſemblable à celle d'un bœuf, qu'une piece de Tortuë miſe auprés d'une piece de bœuf, ne ſçauroit être diſtinguée que par la couleur de la graiſſe, qui eſt d'un jaune verdâtre. Il y a des Tortuës franches, qui toutes deſoſſées donnent plus d'un demy baril de viande, ſans y comprendre la tête, le col, les pattes, la queuë, les trippes & les œufs : deſquels trente hommes pourroient faire un bon répas : & outre cela on tire

quelquefois tant des pannes que de la graiſſe ſuperfluë, on a dequoy faire quinze ou vingt pots de d'huile, jaune comme de l'or, excellente pour les fritures & pour toute ſortes de ſauces, pourveu qu'elle ſoit nouvelle; car lorſqu'elle eſt vieille, elle ne ſert plus que pour les lampes. La chair de ces Tortuës eſt ſi remplie d'eſprit vital, qu'étant coupée par morceaux dés le ſoir, elle remuë encore le lendemain.

J'ay crû fort long-temps que les Tortuës de ces quartiers avoient trois cœurs: car au deſſus du cœur (qu'elles ont gros comme celuy d'un homme) ſont un gros tronc d'arteres, aux deux côtez duquel ſont attachez deux autres façons de cœurs, gros comme des œufs de poule, & de la même forme & ſubſtance que le premier: mais j'ay depuis changé d'opinion, & crois fermement que ce ne ſont que les oreilles du cœur. Quoyqu'il en ſoit, il eſt certain que cela bien ajuſté ſur une table, compoſe une fleur de Lys, d'où on peut tirer une conjecture aſſez avantageuſe du progrez de nos Colonies Françoiſes dans l'Amerique, puiſque la Providence de Dieu ne fait rien en vain, a planté la fleur de Lys au cœur l'animal qui eſt le Hieroglyphe du païs.

De la Kaoüanne.

LA Kaoüanne differe de la Tortuë-Franche, en ce qu'elle a la tête beaucoup plus groſſe à l'équipolent du corps que le reſte des autres Tortuës. Elle eſt plus méchante, & ſe défend de la gueule & des pattes, lorſqu'on ſe met en devoir de la prendre & de la tourner: Et quoy qu'elle ſoit la plus grande des trois eſpeces, elle eſt neanmoins fort peu eſtimée, parce qu'elle a la chair noire, qu'elle ſent la marine, & qu'elle eſt d'un aſſez mauvais gout. Ceux qui la vont peſcher aux Kaymans, la mélent avec la Tortuë-Franche pour en avoir le débit, mais elle luy communique ſon mauvais goût. L'huile qu'on en tire eſt acre, & gâte les ſauces dans leſquelles on la met, l'on n'en mange qu'à faute d'autre; elle n'eſt pas pourtant inutile, car l'on s'en ſert à brûler dans les lampes.

Quelque temps aprés que la grande écaille de la Kaoüanne eſt dépoüillée, & que les cartilages commencent à ſe pourrir, il ſe détache de deſſus huit feuïlles beaucoup plus grandes que celles du Caret, mais plus minces, & marbrées de blanc & de noir. La pluſpart des grands miroüers en ſont garnis, & il eſt certain que ſi elles étoient plus épaiſſes, elles iroient du pair avec l'écaille du Caret.

Du Caret.

LE Caret eſt la plus petite de toutes les trois eſpeces de Tortuës, la chair n'en eſt pas ſi bonne que celle de la Tortuë-Franche; mais elle eſt beaucoup meilleure que celle de la Kaoüanne. L'huile qu'on en tire eſt excellente pour les debilitez de nerfs, goutes ſyatiques, & pour toutes les fluxions froides. Je connois des perſonnes qui s'en ſont ſervies fort utilement, pour des maux de reins cauſez par des efforts. Huile de Caret

Mais ſur tout ce qui le fait eſtimer, eſt l'écaille qu'il porte ſur le dos, qui vaut juſqu'à ſix francs la livre. Toute la dépoüille d'un Caret conſiſte en treize feuilles, huit plates & cinq en d'os d'âne.

Des huit plattes il y en a quatre grandes, qui doivent porter juſqu'à un pied de haut & ſept pouces de large. Le beau Caret doit être épais, clair, tranſparent, de couleur d'antimoine, & jaſpé de minime & de blanc. Il y a des Carets qui portent ſix livres de feuïlles ſur les dos. On s'en ſert à faire des peignes, & d'autres

petits ouvrages, qui ſont d'une exquiſe beauté & de prix. Voicy la façon de lever ces feuïlles de deſſus la grande écaille, qui eſt proprement la maiſon du Caret. Aprés en avoir tiré toute la chair on fait du feu deſſous, & ces feuïlles venant à ſentir le chaud, ſe levent aiſément avec la pointe d'un couteau.

L'huile que l'on tire des pannes & de la graiſſe du Caret, eſt chaude & eſtimée des Sauvages, & des habitans François qui s'en ſervent contre les ſyatiques, & les goutes froides, les goutes crampes, & engourdiſſement de nerfs.

De la façon de peſcher les Tortuës.

LA peſche des Tortuës ſe fait en trois façons, ſçavoir au Chevalage, à la Varre, & quand elles terriſſent.

La Tortue Chevalle, c'eſt à dire s'accouple, depuis le commencement de Mars juſqu'à la my May. Je laiſſe toutes les circonſtances de cette action, c'eſt aſſez de dire que cela ſe fait ſur l'eau, enſorte qu'elles peuvent être facilement découvertes: alors deux ou trois perſonnes ſe jettent promptement dans un Canot, leur courrent ſus, & les abordent facilement; ils leurs paſſent un lacs coulant dans le col, ou dans une patte, ou bien n'ayant point de corde on les prend avec la main par deſſus le col au défaut de l'écaille. On les prend quelquefois toutes deux, mais pour l'ordinaire la femelle échape. Pour lors les mâles ſont fort maigres & durs, & les femelles en tres bon point.

La Varre de la Tortuë ſe fait de la même façon que celle du Lamantin, excepté qu'au lieu de harpon au bout de la Varre, on y enclave un cloud carré long de la moitié du doigt, & fort pointu, auquel eſt attaché la ligne. La Varre étant jettée ſur le dos de la Tortue, le cloud s'enfonce juſqu'à la moitié dans l'écaille, qui eſt toute compoſée d'os, & y tient comme ſi elle eſtoit fichée dans du chêne. La Tortuë ſe ſentant frapée, fait les mêmes efforts que le Lamantin, & les Varreurs les mêmes diligences. Quelqu'uns diſent que ſes forces luy manquent à cauſe du ſang qu'elle a perdu, mais il ne ſçavent pas que la Tortuë ne perd pas une ſeule goute de ſang par cet endroit où elle a été bleſſée, juſqu'à ce que le clou en ait été tiré.

Le Terriſſage des Tortuës, ſe fait depuis la Lune d'Avril juſqu'à la Lune d'Aouſt: car alors la Tortuë ſe ſentant incommodée par l'accroiſſement, la peſanteur, & le grand nombre de ſes œufs, qui ſont quelquefois juſqu'au nombre de plus de deux mille, étant contrainte par une neceſſité naturelle, qui ne ſe peut differer; elle quitte la mer pendant la nuit, & vient reconnoître le long de la rive un lieu propre pour ſe décharger de ſon fardeau, ou au moins d'une partie. En ayant reconnu un propre pour cet effet, qui eſt toûjours une Ance de ſable; elle ſe contente pour cette nuit de reconnoître la place, & ſe retire doucement dans la mer, remettant la partie à la nuit ſuivante, ou à une autre bien prochaine. Tout le jour elle ſe promene paiſſant l'herbe ſur des rochers dans la mer, ſans toutesfois s'éloigner du lieu où elle doit pondre.

Le Soleil venant ſur ſon declin on la voit paroître tout proche de la Lame, regardant deçà & delà, comme ſi elle ſe défioit des embuches: & comme ſa veuë eſt fort perçante, ſi elle voit quelqu'un ſur le bord du rivage, elle va chercher ailleurs un lieu plus aſſuré: que ſi elle n'apperçoit perſonne elle vient à terre à la faveur de la nuit, & aprés avoir bien regardé de tous côtez, elle ſe met à travailler & à creuſer dans le ſable avec les pattes de devant, fait un trou tout rond, large d'un pied, & profond d'un pied & demy; ce qui étant fait elle s'ajuſte là-deſſus, & fait tout d'une ſuite deux ou trois cens œufs, gros & ronds comme des balles de

jeu de paume. L'écaille de ces œufs eſt ſouple comme du parchemin mouillé ; leur blanc ne cuit jamais, quoyque le jaune durciſſe facilement. La Tortuë demeure plus d'une bonne heure occupée à pondre, & pendant ce temps un chariot luy paſſeroit ſur le corps, ſans qu'elle ſe bougeât de la place. Ayant achevé de pondre ſans qu'on l'ait interrompuë, elle bouche ſi proprement le trou, & remuë tant de ſable tout autour, qu'on a toutes les peines du monde à trouver les œufs. Cela fait, elle les abandonne & retourne à la mer. Les œufs ſe couvent d'eux-mêmes dans le ſable, où ils ſont quarante jours, au bout deſquels les petites Tortuës ſortent groſſes comme des petites cailles, & fuyent droit à la mer, ſans qu'on leur en ait montré le chemin. Eſtant priſes ayant que d'y être arrivées, on les fricaſſe toutes entieres, & c'eſt un mets délicieux.

Quantité de *Requiems*, & autres grands Poiſſons, leur font une cruelle guerre, & en avalent quaſi autant qu'il en décend en la mer : & c'eſt un dire commun des habitans, que ſi de chaque ponaiſon il en réchapoit deux, toute la terre en ſeroit couverte. Celles qui échapent ſe retirent dans des mareſts ou étangs d'eau ſalée, ſous des roches, & dans des racines de Parétuviers, dont les arcades ſont ſi embarraſſées l'une dans l'autre, que les grands Poiſſons carnaſſiers n'y peuvent entrer ; & elles y demeurent juſqu'à ce qu'elles ſoient en état de fuïr où de ſe défendre. Elles ne terriſſent jamais que de nuit, & même elles attendent que la Lune ſoit couchée. Quand il pleut, qu'il éclaire, & qu'il tonne à tout rompre, c'eſt alors qu'elle territ en plus grande abondance.

Si-toſt que la Tortuë commence à terrir, nos François, dans tous les quartiers où il y a de bonnes Ances, y envoyent des hommes, & l'on diſtribuë également la viande que l'on a priſe à ceux qui s'y ſont trouvez : d'autres ſe mettent ſix ou ſept enſemble, & équippent un Canot qui porte, dix, douze, ou quinze barils, ou quelquefois trois ou quatre tonneaux, & vont chercher les Ances les plus frequentées des Tortuës, & là diviſant la nuit en quatre, chacun garde & fait ſentinelle le quart de la nuit, & des revûës de temps en temps tout le long de l'ance. Ayant rencontré quelque Tortuë, ils la tournent ſur le dos, & la laiſſent-là juſqu'au lendemain, ſans craindre qu'elle ſe puiſſe retourner. Quelques-uns ont dit qu'étant ainſi tournée, elle ſoûpiroit & pleuroit ; les ſoûpirs ſont veritables, mais pour les larmes ce n'eſt autre choſe que certaines glaires qui luy ſortent des yeux, que l'on fait paſſer pour larmes.

S'il arrive qu'elle ſoit ſi grande qu'un homme n'en puiſſe venir à bout, il la met aiſément à la raiſon, luy frapant quatre ou cinq coups de maſſuë ſur le bec. Ceux qui ſe veulent donner du plaiſir ſe mettent ſur ſon dos, luy bouchent les yeux de leurs doigts, & la conduiſent où bon leur ſemble ; mais fut-elle à dix lieuës ſur la terre, ſi on la laiſſe en liberté, elle prend ſa route droit à la mer, quand même on luy auroit fait faire cent tours. Chacun contribuë également aux victuailles, & au ſel pour ſaler la viande : & au retour on partage également toute la viande, mais il y a un lot particulier pour celuy auquel appartient le cours.

Le Caret vient reconnoître la terre dix-ſept jours auparavant que de pondre ſes œufs ; de ſorte que rencontrant un train de Caret, ſi on ne trouve point ſes œufs, il y faut venir le dix-ſeptiéme jour enſuivant, & indubitablement on l'attrapera.

Le Caret eſt auſſi méchant que la Kaoüanne, & mord plus ſerré & tient plus opiniâtrément. Un jour ayant voulu en apporter un vif juſqu'à nôtre Caſe, l'ayant attaché par les deux pieds de derriere, à un levier qui étoit ſur les épaules de deux de nos valets, il en mordit un par la feſſe, qui ſe prit à crier ſi effroyablement, que tous les domeſtiques y accoururent, & chacun ſe prit à

fraper deſſus, à le brûler, & tâcher de luy ouvrir la gueule avec des morceaux de fer, mais on ne luy peut jamais faire lâcher priſe, qu'aprés luy avoir coupé la gorge.

CHAPITRE XXXVII.

Du Chien de Mer.

Chien de Mer.

Roussette.

LE Chien de Mer eſt un Poiſſon aſſez gros, qui ſe trouve en differents endroits, mais ſur tout en Eſpagne & à Bayonne. De tout ce Poiſſon nous n'en vendons que la peau, à cauſe du grand uſage que les Ouvriers en bois en font, étant fort propre à le polir. Les veritables peaux de Chien, pour être belles, doivent être grandes & larges, d'un grain rude, ny trop gros ny trop petit, & garny de ſes oreilles & nageoires.

On nous apporte encore de la Hougue, en baſſe Normandie, la peau d'un Poiſſon aſſez ſemblable au Chien de Mer, à qui l'on a donné le nom de Doucette ou Rouſſette, dont quelques Ouvriers ſe ſervent comme de peaux de Chien, quoy qu'il y ait bien de la difference, en ce que la peau de Chien eſt extremement rude, & la Rouſſette ne l'eſt que fort peu; & de plus, c'eſt que la peau de Chien eſt toujours brune, & les Rouſſettes ſont de differentes couleurs, & toujours garnie ſur le dos de petites étoiles, & ſont beaucoup plus petites, c'eſt le ſujet pour lequel ces peaux des Rouſſettes ſont fort peu uſitées à Paris, & ne s'employent guere que pour l'Auvergne.

Rouſſettes ou Doucettes.

Outre l'uſage que les Ouvriers en bois font de ces deux ſortes de peaux, elles ſont encore miſes en uſage par d'autres Corps de Metiers, comme Gainiers & autres.

Nous vendons de plus une autre peau de Poiſſon, que quelques-uns veulent que ce ſoit une eſpece de Rets, qui n'a autre uſage tant en France, en Angleterre, & autres endroits, que pour faire des manches de couteaux.

Du

CHAPITRE XXXVIII.

Du Thon ou de la Thonine.

LE Thon, que les Latins appellent *Thunnus*, eſt un Poiſſon aſſez grand, maſſif & ventru, qui ſe trouve en abondance dans la Mer mediteranée, principalement en Provence, comme à ſaint Tropez & à Nice, d'où nous vient tout celuy que nous vendons. Il s'en peſche auſſi quantité en Eſpagne, mais celuy-là ne vient pas juſqu'à nous.

La peſche du Thon ſe fait pendant les mois de Septembre & Octobre (& cette peſche a tant de particularitez, que les peſcheurs la font voir aux étrangers) qui eſt le temps que les Thons ſortent de la mer Oceanne, pour entrer dans la mer Mediteranée, pour s'en aller au Levant comme les Anchois: je laiſſe à part toutes les particularitez de cette peſche, pour dire que lorſque le mois de Septembre approche les Provençaux jettent dans la mer de grandes rets faites de cordes de jonc qu'ils appellent la Madrague, ces Rets ou Madrague ſont enjancez d'une maniere qu'il y a pluſieurs ſeparations en maniere de Chambre, dont la premiere eſt plus grande que les autres, afin que les Thons entrant par la plus grande dans les autres, n'en puiſſe reſſortir auſſi toſt que la Madrague eſt pleine, ou que les peſcheurs en ont aſſez, ce qui ſe fait en bien peu de temps, tant par la grande

quantité qui s'y en trouve que parce que dés qu'un Thon eſt entré dedans, les autres le ſuivent ainſi que font les moutons. La Madrague étant retirée de la mer, tous les Thons meurent d'eux-mêmes, ne pouvant vivre hors de l'eau enſuite on les pend en l'air, on les vuide & on leur ôte la tête, & aprés on les coupe par tronçons, on les fait rotir ſur des grandes grilles de fer, & on les fricaſſe dans de l'huile d'olive, & aprés avoir été aſſaiſonné de ſel, de poivre, geroſle, & de quelque feüilles de l'aurier: on le met dans des petits barils ainſi tout cuit, & pret à manger avec d'autres huiles d'olives & un peu de vinaigre, pour le tranſporter en differends endroits, où il eſt appellé, à cauſe de cette preparation, Thon ou Thonine marine.

Nous voyons & vendons à Paris de deux ſortes de Thon, qui ne differe neanmoins qu'en ce qu'il y en a dont les araites ou vertebres ſont otées, & à qui pour cet effet on a donné le nom de Thon deſoſſez, & que l'on met ordinairement dans des petits barils de bois blanc, large par le bas & étroit par le haut, & celuy qui n'eſt pas deſoſſez dans des petits barils ronds.

Thon deſoſſez.

On doit choiſir le Thon deſoſſez, ou non deſoſſez, nouveau, ferme, bien enhuilé de bonne huile, & d'une chair blanche ſemblable à celle de veau.

L'uſage du Thon eſt fort commun en Europe, & mêmes en pluſieurs autres endroits, tant parce qu'il eſt preſt à manger, que parce qu'il eſt d'un tres bon gout & approche de celuy du veau.

On peſche ordinairement avec les Thons un autre Poiſſon que les Provençaux appellent Imperador, & nous Empereur, on y voit auſſi des Daufins qui ſont toûjours deux à deux, puiſque ayant accoutumé de ſauter en l'air tous deux en un même moment, ſortant des filets ils ne ſe laiſſent pas prendre, il y a lieu de les admirer, ſortant également de l'eau l'un auprés de l'autre, & retombant enſemble dans la mer dans le même moment comme s'ils étoient accouplez.

Imperador & Daufins.

CHAPITRE XXXIX.

Des Anchois & Sardines.

OUtre le Thon nous vendons de plus des Anchois que nous faiſons venir des mêmes endroits que le Thon, & comme nous faiſons un fort gros negoce de ce Poiſſon, on les doit choiſir petits, nouveaux, blancs deſſus & vermeil dedans, bien ferme, ayant le dos rond, en ce que l'on pretend que les gros & plats ſoient les Sardines, & qu'en debouchant les barils la ſauce ſoit d'un bon goût, & qu'elle ne ſente point le vent.

La peſche des Anchois ſe fait en differens endroits, comme dans la Riviere de Gennes, en Catalogne, à Nice, à Cannes, à Antibes, ſaint Tropez, & autres endroits de la Provence. Cette peſche ne ſe fait guere que la nuit, & toûjours dans les mois de May, Juin & Juillet, qui ſont les trois mois de l'année qu'elles ſortent de la mer Oceane pour entrer dans la mer Mediterannée pour aller au Levant.

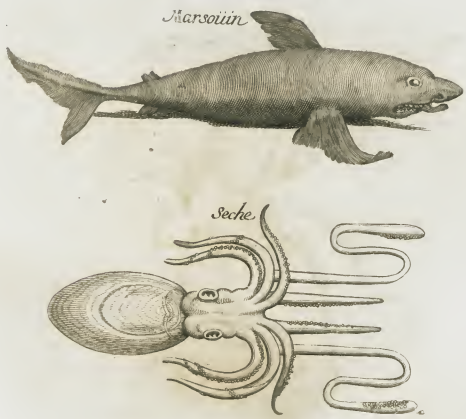
Lorſque l'on veut aller à la peſche des Anchois, & que l'on veut en peſcher quantité, on allume du feu ſur une grille de fer à la poupe du batteau, à celle fin que ces petits poiſſons en ſuivant la clairté ſe laiſſent prendre, mais ce qu'il y a de remarquable à cette peſche, c'eſt que les Anchois qui ont eſté pris par le moyen du feu, ne ſont pas ſi bons, ny ſi ferme, ny d'une ſi bonne garde que

ceux qui ont été pris sans feu, lorsque la pesche est faite, on leur arrache à tous la tête, afin d'en tirer par le même moyen les tripailles qui sont superfluës, & les differencier d'avec les Sardines à qui on la laisse, qui pourroient les faire corrompre, & non pas comme dit Monsieur de Furetiere, à cause de leur fiel, qui marque dans son livre être dans leurs têtes. A l'égard de la maniere qu'on les accommode, on ne fait que les arranger dans des petits barils de differens poids, dont les plus gros ne pesent au plus que vingt-cinq à vingt-six livres, en y mettant du sel une quantité raisonnable avec les Anchois. Nous faisons aussi venir, mais fort rarement, des Sardines seches, preparées tout de mêmes que les harengs sors, mais le peu de consommation, & le peu de goût que l'on a trouvé à ce petit poisson, a fait que ceux qui en ont fait venir une fois, ny ont pas retourné une seconde. Sardines seches.

Etant à Royan, petite ville de Xaintonge, où il se trouve le plus de Sardines, quoy qu'il y en aye beaucoup en Italie & en Provence, quelques Pescheurs m'ont asseuré que ces poissons ne marchoient jamais qu'en troupes, & que par la conduite de leur Roy & Capitaines comme les abeilles.

CHAPITRE XL.

Du Marsoüin.



LE Marsoüin, ou Cochon de Mer, est un gros Poisson fort connu, & dont l'usage est assez grand à cause qu'il est d'un assez bon manger; c'est ce qui fait que quelqu'uns l'ont mis au rang des Poissons Royaux: de tout ce Poisson nous n'en vendons que la graisse, ou les huiles aromatisez, ou non aromatisez, qui n'est autre chose que de la graisse fonduë, & par le moyen de quelques aromats, on luy fait changer sa puante odeur à quelque agreable. On attribuë à la graisse & aux huiles de Marsoüin, la proprieté de guerir les humeurs froides. Quelques Apoticaires tirent du Marsoüin, par le moyen d'une cornuë, plusieurs preparations à qui ils attribuë des differentes proprietez. Huiles de Marsoüin aromatisez & non aromatisez:

CHAPITRE XLI.

Des os de Seiches.

CE que nous vendons & appellons os de Seiches, & les Latins *os Sepiæ*, eſt le dos d'un Poiſſon fort commun dans la mer Oceane, & même dans la Mediteranée; les Seiches ſont des Poiſſons fort ideux, & d'une nature fort ſurprenante, il s'en mange en differentes Villes de France, comme à Lyon, Bordeaux, la Rochelle, Nantes & autres. L'os de ce Poiſſon eſt de differentes grandeurs, les plus grands ne paſſant neanmoins pas un demy pied; ces os ſont blancs, dur d'un côté & tendre de l'autre; c'eſt pour ce ſujet que les Orfévres s'en ſervent pour mouler; quelqu'uns ſe ſervent des os de Seiches pour ſe nettoyer les dents, mais leur plus grand uſage eſt pour les Orfévres, & pour ceux qui font la lacque ſurnommé de Venize.

CHAPITRE XLII.

Du Soldat ou Cancelles.

LE Soldat, dit le R.P. du Tertre, eſt une eſpece de petit cancre, long de trois ou quatre pouces au plus : il a la moitié du corps ſemblable à une

ſauterelle marine, mais revêtu d'une écaille un peu plus dure : quatre pieds aſſez ſemblables à ceux d'une Crabe ; deux mordans, dont l'un n'eſt guére plus gros qu'un de ſes pieds, & l'autre eſt plus large que le pouce, rond, qui ſerre étrangement, & bouche tout le trou de la coquille où il loge. Tout le reſte du corps n'eſt qu'une eſpece de boudin, d'une peau aſſez rude & épaiſſe, gros comme le doigt, & long de la moitié, ou un peu plus. Au bout il y a une petite queuë, compoſée de trois petites ongles, ou trois petites écailles, comme la queuë d'une ſauterelle de mer. Toute cette moitié du corps eſt remplie d'un Taumaly, ſemblable à celuy qui ſe trouve dans la coquille d'une Crabe : mais rouge, & qui étant expoſé au feu ou au Soleil, ſe fond & ſe reſoud en huile, qui eſt un veritable baûme pour les playes recentes. J'en ay fait moy-même l'experience ſur pluſieurs perſonnes avec de tres-heureux ſuccez. Tous les habitans en font grand cas, & il s'en trouve peu qui n'en faſſent proviſion.

Huile ou baume de Soldat.

Ils deſcendent tous les ans une fois au bord de la mer, je ne ſçay ſi c'eſt pour s'y baigner, & y jetter leurs œufs comme les Crabes ; mais je ſçay bien que c'eſt auſſi pour y changer de coquille, car la nature qui les fait naître le derriere tout nud, leur a donné l'inſtinct d'y pourvoir en naiſſant, car à peine ſont-ils monde, qu'un chacun d'eux cherche une petite coquille proportionnée à ſa grandeur, fourre ſon derrier dedans, l'ajuſte ſur ſoy, & ainſi revêtus des dépoüilles d'autruy, & armez comme des Soldats de ces coquilles étrangeres, gagnent la montagne, repairent dans les rochers & dans des arbres creux comme font les Crabes, & vivent comme elles de feüilles de bois pourris & de fruits ; & quelquefois auſſi de pommes de Mancenille. D'où vient qu'encore que nos habitans en mangent, & les eſtiment fort, ils ſont tres-dangereux. J'ay une fois penſé rendre l'ame, pour en avoir mangé deux dans la grande terre, ſous des Mancenilles.

Cependant, nos Soldats croiſſent dans la montagne, & la coquille, qui n'a pas été expreſſément faite pour eux, commence à les preſſer & à leur ſerrer ſi étroitement le derriere, qu'ils ſont contraints de deſcendre au bord de la mer pour changer de maiſon. Les curieux qui ont pris garde à ce qui ſe paſſe dans ce changement, avoüeront ingenuëment avec moy, qu'il y a un plaiſir extréme à les voir faire. Ils s'arrétent à toutes les coquilles qu'ils rencontrent, les conſiderent, attentivement, & en ayant rencontré quelqu'une qu'ils croyent leur être propre, ils quittent incontinent la vieille, & fourrent ſi promptement le derriere dedans l'autre, qu'il ſemble que l'air leur faſſe mal, ou qu'il ayent honte de leur montrer à nud.

Ariſtote qui a dit que les animaux ne combatoient que pour le manger & l'accouplement, auroit ajoûté, s'il avoit ſçû ce que font ces petits animaux, & pour le logis : car ſi deux ſe rencontrent en même temps dépoüillez, pour entrer en une même coquille, ils s'entremordent & ſe battent, juſqu'à ce qu'en le plus foible cede, & quitte la coquille au plus fort, qui en étant revêtu fait trois ou quatre caracoles ſur le rivage ; que s'il trouve que ce ne ſoit pas ſon fait, il la quitte & recourt promptement à ſon ancienne, & en va chercher une autre ailleurs. Ils changent ſouvent juſqu'à cinq ou ſix fois, avant que d'en trouver une propre.

Ils portent dans leurs coquilles environ une demy cueillerée d'eau claire, laquelle eſt un ſouverain remede contre les puſtules & veſſies, que le lait ou l'eau qui tombe de deſſus les branches de Mancenille, fait élever ſur la peau.

Quand on le prend, il fait paroître de la colere, jettant un petit cry, comme

qui diroit, gre, gre, gre, & tâche d'attraper avec ſon gros mordant, celuy qui le tient, & deſlors qu'il a une fois mordu, on le tuëroit plûtôt que de luy faire lâcher priſe. Un de ces Soldats m'ayant une fois pris par le bout du doigt, me fit par l'eſpace de deux heures ſouffrir d'étranges douleurs, ſans que j'y puſſe apporter aucun remede. J'ay apris depuis qu'il ne faut que luy chauffer la coquille; car alors non ſeulement il démord, mais même abandonne ſa maiſon & ſe ſauve.

Les habitans des Iſles peſchent ce Poiſſon, & auſſi-toſt qu'il eſt pris ils l'enfilent par la tête & l'expoſe au Soleil; qui le fait fondre en ſorte qu'il n'y reſte que les araites. Ils reçoivent l'huile qui en ſort, qui eſt épaiſſe comme du beurre, & d'une odeur extrémement puante. Avec cette graiſſe il découle une eau rouſſe, qui empêche que cette huile ne ſe renciſſe. Sa vertu eſt admirable pour les Rumatiſme, & les guerit ſi promptement, que ceux qui ont reſſenti les effets, ont plûtôt attribuë cela à une eſpece de miracle qu'à un remede humain; & les Sauvages qui ſont fort ſujet à ce mal, ne ſe ſervent point d'autres remedes, c'eſt ce qui fait qu'ils vendent cette huile ſi chere, & qu'elle eſt ſi rare en France.

Quelqu'uns m'ont aſſuré que le Soldat étoit un Poiſſon de la figure d'un Eſperlan, mais comme le R. P. du Tertre, en a fait une juſte deſcription, & qu'elle m'a été confirmée par le R. P. Plumiers, j'ay crû mieux faire de les ſuivre que de m'en rapporter à des perſonnes qui ne l'ont ſçû que par ouy dire, & quelque diligence que j'aye fait, je n'en ay pû avoir qu'une coquille, & de la graiſſe ou huile.

CHAPITRE XLIII.

Des Ecreviſſes de Mer & de Rivieres.

IL y a deux ſortes d'Ecreviſſes de mer, dit le R. P. du Tertre, que l'on appelle communément Homars, qui ne ſont different qu'en ce que les uns ont deux gros mordans, plus longs & plus larges que la main, & beaucoup plus fort que ceux des Crabes, les autres n'en ont point; mais ils ont deux grands barbillons heriſſez comme les pieds de nos Crabes, communs & longs comme le bras; je croy que c'eſt ce que nous appellons le Pan de mer. Ils croiſſent d'une grandeur extraordinaire; car il y en a qui ont prés de trois pieds de long. Leur chair eſt blanche, & autant ou plus ſavoureuſe que celle des crabes, mais bien plus dure & plus indigeſte, elle ſe mange avec le jus de citron & le poivre.

On les va peſcher la nuit au flambeau dans les lieux pierreux, & d'où la mer s'étant retirée, il ne laiſſe pas d'y demeurer de petites mares ou foſſes pleines d'eau, où on les foine, harponne, ou bien on les coupe en deux avec un coutelas.

De ces écreviſſes de Mer ou Homars, on ne ſe ſert en medecine que des groſſes pattes noirâtres, que quelques-uns nomment, ſur tout en Angleterre *Cheli Cancrorum*. *Cheli Cancrorum.*

Pour ce qui eſt des Ecreviſſes de Rivieres, nous ne vendons pour l'ordinaire qu'une petite pierre blanche faite en forme de yeux, d'où eſt venu leurs noms, quoyque fort improprement, puiſque ce ne ſont que des petites pierres qui ſe trouvent dans la tête des groſſes Ecreviſſes de Rivieres. Pierres d'Ecreviſſes.

Ces pierres que la plusparт appellent yeux d'Ecrevisses, ou *Oculi Cancri*, ne se trouve gueres que dans les mois de May & de Juin, qui est le temps que les Ecrevisses posent leurs écailles. *Oculi Cancri.*

Les pierres d'Ecrevisse que nous vendons à Paris, viennent d'Hollande; & si on en veut croire le Medecin de l'Envoyé de Pologne, qui est un fort honnête & habile homme, qui a demeuré long-temps en Hollande, m'a dit & assuré que ce que nous vendions sous le nom de yeux d'Ecrevisse, n'étoit qu'une terre blanche lavée, & mises en petites pastilles ou trochesques, & cachetez avec un petit instrument fait exprés, pour y former ce petit trou qu'on y voit, & aprés avoir été cuit au four elles nous sont envoyées. Et pour prouver son dire, il m'a assuré qu'il y avoit à Amsterdam deux personnes qui ne faisoient autres negoces que contrefaire ces petites pierres, ce que je n'ay pû sçavoir par lettres, quelque diligences que j'aye fait.

Il pourroit y avoir quelque vray semblables, en ce qu'il n'est pas possible que l'on puisse trouver en Hollande & autres endroits, assez d'écrevisses pour pouvoir retirer toutes les pierres qui se consomment en Hollande, en ce qu'il y a fort peu d'Hollandois qui n'en use, & qu'il n'en ait actuellement dans la bouche, sans ce qui peut s'employer en medecine, sans compter toutes celles qui s'employent en France & autres endroits; & j'ay veu des temps à Paris que ces pierres d'Ecrevisses y étoient à si bon marché qu'elles s'y sont données à des vingt & vingt deux sols la livre. D'un autre côté, je ne puis croire que si c'étoit une terre preparée que les Hollandois, qui sont gens d'esprit & fort éclairez, fussent assez simples pour faire un usage continuel d'un remede qui ne seroit que de la terre. Ainsi n'ayant pû m'éclaircir sur cet article, je le laisseray à decider à d'autres plus habiles que moy; & cependant je diray que l'on doit choisir ces pierres soit naturelles, ou fabriquées telles que l'on nous les envoye, bien blanches, & les plus grosses que faire se pourra. L'usage de ces pierres est presentement fort estimé, principalement depuis que l'on a reconnu que c'étoit un puissant Alkali, & qu'elles étoient fort convenables pour arrêter les vomissemens; on ne doit se servir de ses pierres qu'aprés qu'elles auront été bien broyées, on les prend au poids d'un demy gros dans du boüillon, & autres liqueurs convenables, on se sert des plus petites & entieres, que l'on met dans les yeux pour en tirer les ordures. Monsieur Charas m'a dit avoir tiré beaucoup de sel volatille d'huile & de teinture de ses pierres d'écrevisses, & même le marque dans sa Pharmacopes à la page 797. ce que je crois être veritables, n'étant pas un homme à avancer une chose qui ne seroit pas, ce qui ne se rapporte guere à ce que m'en a dit ce Medecin; car nous sçavons par experience qu'une terre incipide telle qu'est la terre blanche d'Hollande, ne peut donner d'Huile n'y de Sel.

Et de plus, c'est que ces pierres d'écrevisses étant mise sur un charbon allumé, se noircissent & se calcine comme font tous les os.

Outre les pierres d'écrevisses nous en vendons les cendres, que l'on fait facilement en brûlant les Ecrevisses dans un pot capable de resister au feu; ses cendres doivent être jaunes & bien preparées, car celles qui sont noires ne valent rien, ayant été trop brûlée. Ces cendres n'ont pas grand usage en Medecine, n'étant usitées que pour quelque composition galenique, comme le Mondificatif d'Ache, ainsi qu'il est plus au long d'écrit dans la Pharmacopée de Monsieur Verny, Maître Apoticaire à Montpellier, avec qui j'ay eu l'honneur de converser plusieurs fois aussi, qui a Commenté sur celle de Monsieur Bauderon pere, Maître Aporicaire à Macon. Cendres d'Ecrevisses.

CHAPITRE XLIV.

De la Boutarque & du Cavial.

LA Boutarque eſt les œufs d'un Poiſſon que les Provençaux appellent Muge ou Mujon, fort frequent dans la Mediteranée : La meilleure Boutarque eſt celle qui vient de Tunis en Barbarie ; il s'en fait auſſi au Martegue à huit lieuës de Marſeille ; la plus eſtimée eſt celle qui eſt rougeatre, on la mange les jours maigres avec de l'huile d'olive & du citron.

Le Cavial que nous faiſons venir d'Italie, ſe fait en pluſieurs endroits du Levant, auſſi d'œufs de Poiſſon, que quelqu'uns m'ont aſſuré être ceux de l'éturgeon, ce que je ne puis certifier pour ne le ſçavoir poſitivement ; je diray ſeulement qu'il s'en mange beaucoup en Italie & peu en France, n'étant preſque connu de perſonne auſſi-bien que la Boutarque, principalement à Paris.

CHAPITRE XLV.

Du Requiem.

CE Poiſſon eſt appellé par les Eſpagnols *Phiburon*, par les Holandois *Haye* ; & par les François *Requiem*, parce qu'il dévore les hommes, & fait chanter *Requiem* pour eux. Il eſt en tout & par tout ſemblable au Chien de Mer.

C'eſt bien le plus glouton animal du monde ; toutes choſes luy ſont bonnes, ne fuſſent que des morceaux de bois, pourveu qu'ils ſoient un peu graiſſez d'huile. Il avale tout ſans mâcher ; il eſt furieux, hardy, & ſe jette quelquefois ſur la rive, juſqu'à demeurer à ſec, pour engloutir les paſſans. Il y en a quelquefois qui mordent les rames à belles dents, de rage & de dépit de ne pouvoir avoir les hommes qui ſont dans les Canots.

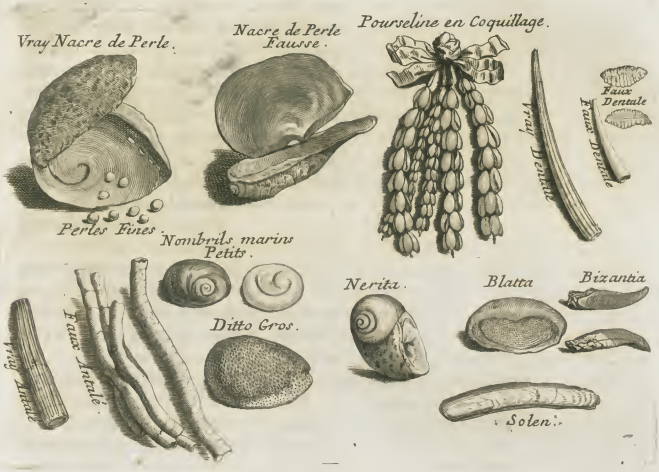
On trouve dans ſa tête deux ou trois cueillerées de cervelle blanche comme neige, qui étant ſechée, miſe en poudre, & priſe dans du vin blanc, eſt excellente pour la gravelle. L'on fait de l'huile à brûler de ſon foye.

Le Reverend P. du Tertre fait un long diſcours de cet animal, où le Lecteur pourra avoir recours. Quelques-uns ont donné à ce Poiſſon le nom de Tiberons, & d'autres celuy de Poiſſon à deux cens dents, & eſt ſi furieux qu'il coupe la cuiſſe d'un homme d'un ſeul coup de dents.

OUtre tous les animaux, ou leurs parties dont j'ay parlé cy-devant, nous vendons encore, mais fort rarement, les os de tête de Tiberons ceux des têtes de Crocodilles, de Carpes, de Perches, de Merlans, & les machoirés des Brochets. Finalement il eſt permis aux Marchands Epiciers de faire venir toutes ſortes de Poiſſons ſalé, & les vendre en gros & en détail.

CHAPITRE XLVI.

Des Perles.



LEs Perles ſont des petits corps ronds ou baroques, qui ſe trouvent dans les Mers tant d'Orient que d'Occident. Il y a pluſieurs ſortes de Perles, qui ſont plus ou moins eſtimées, ſuivant qu'elles ſont groſſes, rondes & d'une belle eau, & ſuivant l'endroit où elles ont été peſchées; comme il ſe trouvera par la ſuite du preſent diſcours, & comme Monſieur Tavernier dans ſes voyages en a fait une curieuſe recherche, j'ay jugé à propos, ſans renvoyer le Lecteur à ſon Livre, de rapporter icy ce qu'il en a dit, dont voicy la teneur.

Il ſe trouve des Perles, dit-il, dans les mers d'Orient & dans les mers d'Occident; & tant pour la ſatisfaction du Lecteur, que pour ne rien omettre ſur cette matiere, bien que je n'aye pas été en Amerique, je remarqueray neanmoins tous les endroits où il y a des peſcheries de Perles, commençant par celles de l'Orient.

Premierement, il y a une peſcherie de perles autour de l'Iſle de Bahren dans le Golfe Perſique. Elle appartient au Roy de Perſe, & il y a une bonne forteresſe où il entretient une garniſon de 300. hommes. L'eau qu'on boit dans cette Iſle, & celle de la côte de Perſe, eſt comme ſalée & de mauvais goût, & il n'y a que ceux du païs qui en puiſſent boire. Pour ce qui eſt des étrangers il leur coute aſſez pour en avoir de bonne; car il faut qu'on l'aille puiſer dans la mer depuis une demi-lieuë de l'Iſle juſques à

prés de deux lieuës. Il faut que ceux qui la vont querir ſoient cinq ou ſix dans une barque, deſquels un ou deux vont au fond de la mer, avec une bouteille ou deux penduës à leur ceinture, leſquelles ils empliſſent d'eau & enſuite les bouchent bien. Car au fond de la mer environ deux ou trois pieds, l'eau eſt douce & des meilleures que l'on puiſſe boire. Quand ceux qu'on devale au fond de la mer pour puiſer cette eau, tirent une petite corde qui eſt attachée à un de ceux qui ſont reſtez dans la barque, c'eſt le ſignal afin que leurs camarades les retirent.

Pendant que les Portugais tenoient Ormus & Maſcaté, chaque Terate ou barque qui alloit peſcher, étoit obligée de prendre d'eux un paſſeport qui coûtoit quinze Abaſſis; & ils tenoient toûjours-là pluſieurs brigantins, pour couler à fond celles qui n'en avoient pas voulu prendre. Mais depuis que les Arabes ont repris Maſcaté, & que les Portugais ne ſont plus forts ſur le Golfe, chaque homme qui va peſcher paye ſeulement au Roy de Perſe cinq abaſſis, ſoit que ſa peſche ſoit bonne, ſoit qu'il ne trouve rien. Le Marchand donne auſſi au Roy quelque peu de choſe de chaque milliers d'huitres.

La ſeconde peſcherie de perles eſt vis à vis de Bahren ſur la côte de l'Arabie heureuſe proche la ville de Catifa, qui appartient à un Prince Arabe avec toute la contrée d'alentour. Toutes les perles qui ſe peſchent dans ces lieux-là ſe vendent la pluſpart aux Indes, parce que les Indiens ne ſont pas ſi difficiles que nous, tout y paſſe aiſément, les baroques auſſi bien que les rondes, & chaque choſe à ſon prix, on ſe défait de tout. Il s'en porte auſſi quelqu'unes à Balſara. Celles qui vont en Perſe & en Moſcovie, ſe vendent au Bander-Congo à deux journées d'Ormus Dans tous les lieux que je viens de nommer & autres endroits de l'Aſie, ils aiment autant l'eau tirant un peu ſur le jaune que l'eau blanche, parce qu'ils diſent que les perles dont l'eau eſt un peu dorée, demeurent toûjours dans leur vivacité & ne change jamais; mais qu'étant blanches elles ne durent pas trente ans ſans perdre leur vivacité, & tant à cauſe de la chaleur du païs que de la ſueur de la perſonne elles prennent un vilain jaune.

Avant que de ſortir du Golfe d'Ormus, je parleray un peu plus au long que je n'ay fait dans mes Relations de la Perſe, de cette admirable perle qu'a le Prince Arabe, qui ôta Maſcaté aux Portugais. Il prit alors le nom d'Imeneć Prince de Maſcate, s'appellant auparavant Aceph Ben Ali Prince de Norenvaé. Ce n'eſt qu'une petite Province, mais la meilleure de toute l'Arabie heureuſe. Il y croît tout ce qui eſt neceſſaire à la vie de l'homme, mais particulierement de beaux fruits, & ſur tout d'excellens raiſins, dont on pourroit faire de bon vin. C'eſt ce Prince qui a la plus Belle perle qui ſoit au monde, non pas tant pour ſa groſſeur, car elle ne peſe que douze carats, & ny pour ſa parfaite rondeur, mais parce qu'elle eſt ſi claire & ſi tranſparente que l'on voit preſque le jour au travers. Comme le Golfe vis à vis d'Ormus n'a gueres que douze lieuës de large de l'Arabie heureuſe à la côte de Perſe, & que les Arabes étoient en paix avec les Perſans, le Prince de Maſcaté vint rendre viſite au Kan d'Ormus qui le traita magnifiquement, priant auſſi du feſtin les Anglois & les Hollandois, & quelques-autres Francs du nombre deſquels je fus. A l'iſſuë du feſtin le Prince tira cette perle d'une petite bourſe qu'il avoit penduë à ſon cou, & la montra au Kan & à toute la compagnie. Le Kan la voulut acheter pour en faire preſent au Roy de Perſe, & en offrit juſqu'à deux mille tomens; mais il ne s'en voulut pas défaire. Depuis je paſſay la mer avec un Marchand Banian, que le Grand Mogol avoit envoyé à ce Prince pour luy offrir quarante mille écus de ſa perle, ce qu'il ne voulût pas accepter. Cette hiſtoire fait voir que pour ce qui regarde les joyaux, ce

qui eſt beau ne ſe doit pas toûjours apporter en Europe, mais plûtôt d'Europe en Aſie comme j'ay fait, parce qu'on y fait grand cas des pierreries & des perles quand elles ont une extraordinaire beauté, à la reſerve de la Chine & du Japon où l'on ne s'en ſoucie en aucune ſorte.

L'autre endroit de l'Orient où il y a une peſcherie de perles, eſt dans la mer, qui vient battre un gros bourg appellé Manar en l'Iſle de Ceylan. Ce ſont les plus belles pour l'eau, & pour la rondeur de toutes les autres peſcheries, mais rarement en trouve-t-on qui paſſent trois ou quatre carats.

Il y a enfin ſur la côte du Japon des perles de fort belle eau, & aſſez groſſes, mais elles ſont fort baroques. Toutefois on ne les peſche point, parce que comme je viens de dire, les Japonois ne font point d'eſtime des joyaux.

Bien que les perles qui ſe trouvent à Bahren & à Catifa, tirent un peu ſur le jaune, on en fait autant de cas que de celles de Manar, comme je l'ay remarqué; & dans tout l'Orient on dit qu'elles ſont meures ou cuites, & qu'elles ne changent jamais de couleur.

Je viens aux peſcheries de l'Occident qui ſont toutes dans le Grand Golfe de Mexique le long de la côte de la nouvelle Eſpagne, & il y en a cinq qui ſe ſuivent d'Orient en Occident.

La premiere eſt le long de l'Iſle de Cubagua, qui n'a que trois lieuës de circuit, & eſt éloigné de cinq ou environ de la Terre ferme. Elle eſt à dix degrez & demi de Latitude Septentrionale, & à cent ſoixante lieuës de S. Dominique dans l'Iſle appellée Eſpagnole. C'eſt une terre fort infertile qui manque de toutes choſes, & particulierement d'eau que les habitans ſont obligez d'aller prendre dans la Terre-ferme. Cette Iſle eſt renommée dans tout l'Occident, parce que c'eſt où ſe fait la plus grande peſche de perles, quoyque les plus groſſes ne paſſent pas cinq carats.

La ſeconde peſcherie eſt à l'Iſle de la Marguerite, c'eſt à dire l'Iſle des perles à une lieuë de Cubagua, qu'elle ſurpaſſe de beaucoup en grandeur. Elle produit tout ce qui eſt neceſſaire à la vie, ſinon qu'elle manque d'eau de même que Cubagua, & elle va s'en pourvoir à la riviere de Cumana proche de la nouvelle Cadis. Cette peſcherie n'eſt pas la plus abondante de toutes les cinq de l'Amerique; mais elle eſt eſtimée la principale, parce que les perles que l'on y trouve ſurpaſſent les autres en perfection, tant pour l'eau que pour la groſſeur. Une des dernieres que j'ay euës en main, bien formée en poire & de belle eau, peſoit cinquante cinq carats, & je la vendis à Cha-Eſt Kan, oncle du Grand Mogol.

Pluſieurs s'étonneront de ce qu'on porte des perles de l'Europe en Orient, d'où il en vient quantité; mais il faut remarquer que dans la peſcherie de l'Orient, il ne s'en trouve point de ſi grands poids qu'en Occident; joint que tous les Rois & Grands Seigneurs de l'Aſie, payent bien mieux que l'on ne fait en Europe, non ſeulement les perles, mais toutes ſortes de joyaux quand ils ont quelque choſe d'extraordinaire, excepté le diamant.

La troiſiéme peſcherie eſt à Comogote, aſſez proche de la Terre-ferme.

La quatriéme eſt au Rio de la Hacha, le long de la même côte.

La cinquiéme & derniere eſt à Sainte-Marthe, à ſoixante lieuës du Rio de la Hacha. Toutes ces trois peſcheries produiſent des perles d'aſſez bon poids; mais d'ordinaire elles ſont mal-formées & ont l'eau plombeuſe.

Pour ce qui eſt enfin des Perles d'Ecoſſe, & de celles qu'on trouve dans une des Rivieres de Baviere, bien qu'il s'en faſſe des colliers qui valent juſqu'à mille écus & au delà, elles ne peuvent entrer en comparaiſon avec celles des Orientales & Occidentales.

Peut-eſtre qu'aucun de ceux qui ont écrit des perles avant moy, n'ont pas remarqué que depuis quelques années on en a découvert une peſcherie en un certain endroit des côtes du Japon, & j'en ay vû quelques-unes que les Hollandois en ont apportées. Elles ſont de fort belle eau, & l'on en trouve de greſſes, mais toutes baroques. Les Japonois, comme j'ay dit ailleurs, ne font point de cas des perles, & s'ils en étoient curieux, il ſe pourroit faire que par leur moyen on decouvriroit quelques bancs où il s'en trouveroit de plus belles.

Avant que de finir ce Chapitre, je feray une remarque fort conſiderable touchant les perles & la difference de leurs eaux, les unes étant fort blanches, d'autres tirant ſur le jaune, & d'autres ſur le noir, & qui ſont comme plombeuſes. Pour ce qui eſt de ces dernieres il ne s'en trouve que dans l'Amerique, & cela vient de la nature du fond qui eſt plus rempli de vaſe qu'en Orient. Dans un retour de carguaiſon que le feu Sieur du Jardin, ce fameux Joüaillier avoit dans les Gallions d'Eſpagne, il ſe trouva ſix perles parfaitement rondes, mais auſſi noires que du Jayet, & qui l'une pour l'autre peſoient douze carats. Il me les donna avec d'autres choſes pour porter en Orient, & voir ſi l'on s'en pourroit defaire; mais je les luy rapportay, & je ne trouvay perſonne à qui cela donnât dans la vûë. Pour ce qui eſt des perles qui tirent ſur le jaune, cela vient de ce que les peſcheurs vendant les huitres par monceaux, & les marchands attendant quelquefois juſques à quatorze ou quinze jours qu'elles s'ouvrent d'elles mêmes pour en tirer les perles, quelques unes de ces huitres venant pendant ce temps-là à perdre leur eau, elles ſe gâtent & s'empuantiſſent, & la perle ſe jaunit par l'infection, ce qui eſt ſi veritable que dans toutes les huîtres qui ont conſervé leur eau les perles ſont toûjours blanches. Or on attend qu'elles s'ouvrent d'elle-mêmes, parce que ſi on les ouvroit de force comme nous ouvrons nos huîtres à l'écaille, on pourroit endommager & fendre la perle. Les huîtres du détroit de Manar s'ouvrent naturellement cinq ou ſix jours plûtôt que celles du Golfe Perſique, parce que la chaleur eſt beaucoup plus grande à Manar qui eſt au dixiéme degré de Latitude Septentrionale, qu'à l'Iſle de Bahren qui eſt environ au vingt-ſept. Et ainſi entre les perles qui viennent de Manar il s'en trouve peu de jaune. Enfin tous les Orientaux ſont fort de nôtre goût en matiere de blancheur, & j'ay toûjours remarqué qu'ils aiment les perles les plus blanches, les diamans les plus blancs, le pain le plus blanc, & les femmes les plus blanches.

CHAPITRE XLVII.

De quelle maniere les Perles s'engendrent dans les Huitres.

JE ſçay que ſur le témoignage de quelques anciens Auteurs qui n'étoient pas bien inſtruits des choſes, on croit vulgairement que la perle s'engendre de la roſée du Ciel, & qu'il ne s'en trouve qu'une dans chaque huître; mais l'experience fait voir le contraire. Car pour ce qui eſt du premier, l'huître ne bouge du fond de la mer où la roſée ne peut penetrer, & quelquesfois mêmes il faut plonger juſqu'à douze braſſes, comme nous verrons bien-tôt; & pour l'autre, il eſt conſtant qu'il ſe trouve juſqu'à ſix où ſept perles dans une ſeule huître; car j'en ay eu une entre les mains où il y en avoit juſqu'à dix qui étoit en train de

se former. Il est vray qu'elles ne sont pas toutes de même grosseur, parce que s'engendrant dans l'huître de même que les œufs dans le ventre de la poule, comme l'œuf le plus gros s'avance vers l'orifice & sort le premier, les petits œufs demeurent au bas pour achever de se former; ainsi la perle la plus grosse s'avance la premiere, & les autres plus petites & n'ayant pas toute leur perfection, demeurent sous l'huître au fond de la coque, jusqu'à ce qu'elles ayent atteint la grosseur que la nature peut leur donner. Mais ce n'est pas à dire qu'il y ait des perles dans toutes les huîtres, & l'on en ouvre plusieurs où il ne s'en trouve point du tout.

Au reste, il ne faut pas s'imaginer qu'il y ait grand benefice pour ceux qui pescheut les perles; car si les pauvres gens qui s'y occupent avoient dequoy s'occuper à autre chose, ils quitteroient cette pesche qui les empêche seulement de mourir de faim. J'ay remarqué dans mes relations de la Perse, que depuis Balsara jusqu'au Cap de Jasque, de côte & d'autre du Golfe Persique, la terre ne produit rien. Le peuple y est si pauvre & vit d'une maniere si pitoyable, qu'il ne voit ny pain ny ris, & ne mange que des dates avec du poisson salé; & il faut faire prés de vingt lieuës dans la terre avant que de rencontrer de l'herbe.

Cette pesche dans les mers d'Orient, se fait deux fois l'an, la premiere en Mars & Avril; la seconde en Aoust & Septembre; & pour la vente elle se fait depuis le mois de Juin jusques au mois de Novembre. Mais cette pesche ne se fait pas tous les ans. Car ceux qui font pescher veulent sçavoir auparavant s'ils y trouveront leur compte. Pour ne se pas tromper ils envoyent sur les bancs où l'on pesche sept ou huit barques, qui rapportent chacune environ un millier d'huîtres lesquelles on ouvre, & s'il ne se trouve pas dans chaque millier d'huîtres pour la valeur de cinq fanos de perles, qui font demi écu de nôtre monnoye, c'est signe que la pesche ne sera pas bonne; & ces pauvres gens ne pourroient pas retirer les frais qu'il leur faudroit faire. Car tant pour leur équipage que pour se nourrir pendant le tems de la pesche, ils empruntent de l'argent à trois & quatre pour cent par mois. Ainsi à moins que le milliers d'huîtres ne rapporte pour cinq fanos de perles, ils ne peschent point cette année-là. Il faut que les Marchands achetent ces huîtres au hazard, & qu'ils se contentent de ce qu'ils trouvent dedans. Ce leur est un grand bonheur quand ils trouvent de grosses perles; mais c'est rarement, & sur tout à la pescherie de Manar, qui n'apporte rien de gros comme j'ay dit. Ce sont pour la plus grande partie, des perles à l'once & à piler: Il y en a quelqu'unes d'un demy grain & d'un grain, & c'est un grand hazard quand il s'en trouve de deux ou de trois carats. Il y a des années que le millier d'huîtres vaut jusqu'à sept fanos, & que la pesche monte à cent mille piastre & au delà. Pendant que les Portugais étoient maîtres de Manar, ils prenoient un droit sur chaque barque; & depuis que les Hollandois le leur ont pris, ils tirent huit piastres de chaque plongeur, & quelquefois jusqu'à neuf. Cela leur est revenu dans la plus haute année jusques à dix-sept mille deux cent reales. La raison pourquoy les Portuguais prenoient ce tribut de ces pauvres gens, & pourquoy les Hollandois le prennent encore, c'est qu'il faut qu'ils les maintiennent contre les Malavares leurs ennemis, qui viennent avec leurs barques armées, pour tâcher de prendre ces pescheurs & les faire esclaves. Tandis que la pesche dure, les Hollandois ont toûjours en mer deux ou trois barques armées du côté que les Corsaires peuvent venir, & de la sorte ils font qu'ils travaillent en repos. Ces pescheurs, pour la plus grande partie, sont Idolâtres, & il y en a aussi de Mahometans qui ont leurs barques à part. Ils ne se mêlent point ensemble, & les Hollandois prennent plus de ces derniers que des autres. Car outre que les Mahometans payent autant que les Idola-

tres, ils donnent de plus toute la peſche d'un jour, lequel jour eſt au choix des Hollandois.

Plus il tombe de pluyes dans l'année plus la peſche des perles eſt bonne. Mais pluſieurs s'étant imaginez qu'au plus profond que l'huître ſe trouve, la perle eſt d'autant plus blanche, parce que l'eau n'y eſt pas ſi chaude, & que le Soleil trouve plus d'empêchement pour donner au fond; il faut ſe deſabuſer de cette erreur. On peſche depuis quatre juſqu'à douze braſſes de profondeur, & cette peſche ſe fait ſur des bancs où il ſe trouve quelquefois juſqu'à deux cens cinquante barques. Dans la plus grande partie il n'y a qu'un plongeur, & dans les plus grandes il y en a deux.

Ces barques partent tous les jours de la côte avant le ſoleil levé, avec un vent de terre qui ne manque point, & qui dure juſques ſur les dix-heures du matin. L'apreſdinée elles reviennent avec un vent de mer qui ſuccede au vent de terre, & qui ne manque point à ſe lever ſur les onze heures ou midy ſi-tôt que l'autre a ceſſé. Les bancs ſur leſquels ils peſchent ſont à cinq ou ſix lieuës en mer, & lors qu'ils ſont-là, voicy de quelle maniere ils ſe prennent à peſcher les huîtres.

On lie une corde ſoûs les bras de ceux qui plongent, de laquelle ceux qui demeurent dans la barque tiennent le bout. Ils tiennent attachée à leur gros orteuil une pierre de dix-huit à vingt livres, de laquelle auſſi ceux qui demeurent dans la barque tiennent un bout. Il y a de plus un rets fait comme un ſac, dont la bouche eſt entourée d'un cercle pour la tenir entre-ouverte, & ce rets eſt attaché comme le reſte. Alors le plongeur devale dans la mer, & ſi-toſt qu'il eſt au fond, où il ſe rend promptement par le poids de la pierre qu'il a attachée au gros orteuil, il l'ôte en diligence, & ceux qui ſont dans la barque la retirent. Tant que le plongeur peut tenir ſon haleine il met des huîtres dans les rets, & ſentant qu'il ne peut plus tenir bon, il tire la corde dont il eſt lié ſoûs les bras, qui eſt le ſignal afin que l'on le retire, ce que ceux qui ſont dans la barque font le plus vîte qu'ils peuvent. Ceux de Manar ſont plus habile à la peſche, & demeurent plus long-temps ſous l'eau que les peſcheurs de Bahren & de Catifa; car ils ne mettent point à leur nez de pincetes, ny de cotons à leurs oreilles de peur que l'eau n'y entre, comme l'on fait au Golfe Perſique.

Aprés qu'ils ont tiré le plongeur dans la barque, ils tirent le rets où ſont les huîtres, & il ſe paſſe environ un demi-quart d'heure, tant à ôter les huîtres, qu'à donner au plongeur le temps de reprendre haleine, aprés quoy il retourne au fond de la mer comme auparavant, ce qu'il fait par diverſes fois pendant dix ou douze heures, & puis il revient en terre. Ceux qui ont affaire d'argent vendent d'abord ce qu'ils ont peſché; mais ceux qui ont dequoy vivre les gardent juſqu'à ce que toute la peſche ſoit finie. Ils laiſſent les huîtres ſans les ouvrir, & à meſure qu'elles ſe corrompent elles s'ouvrent d'elles-mêmes. Il y a de ces écailles qui ſont quatre fois auſſi grandes que celles de nos huîtres de Roüen, & comme la chair des huîtres dont nous parlons, eſt fade & de mauvais goût, on n'en mange point & on la jette.

Pour concluſion du diſcours des perles, il faut remarquer que dans toute l'Europe elles ſe vendent au poids de carat qui eſt de quatre grains, de même que le poids des diamans; mais que dans l'Aſie on a divers poids. En Perſe on peſe les perles par Abas, & un Abas eſt un huitiéme moins que nôtre carat. Aux Indes, & ſur tout dans les terres du Grand Mogol, & des Rois de Golconda & de Viſapour, on les peſe par Ratis, & le ratis eſt auſſi un huitiéme moins que le carat.

Goa etoit autrefois le lieu où se faisoit le plus grand negoce de toute l'Asie, pour ce qui étoit des diamans, des rubis, de saphirs, des topases, & d'autres pierreries. Tous les Mineurs & les Marchands s'y rendoient pour y vendre ce qu'ils avoient apporté de plus beau des mines, parce qu'ils avoient-là toute liberté de vendre, au lieu qu'en leur païs quand ils montroient quelque chose aux Rois ou aux Princes, il falloit la leur donner pour le prix qu'ils vouloient. C'étoit aussi à Goa où se faisoit le grand commerce des perles, tant de celles qui venoient de l'Isle de Bahren au Golfe Persique, que de celle qui se pechent au détroit de Manar sur la côte de l'Isle de Ceylan, comme aussi de celles qu'on apportoit de l'Amerique. Il faut donc sçavoir que dans Goa, & dans tous les autres lieux que les Portugais tiennent aux Indes, ils ont pour les particulier, ce que l'on n'a point dans tous les autres lieux où se fait le negoce des perles, ni dans l'Europe, ni dans l'Asie, ni dans l'Amerique. Je ne parle point de l'Afrique, parce que cette marchandise n'y est point connuë, & que dans cette partie du monde les femmes se contentent pour tous joyaux de quelques morceaux de crystal, ou de quelques grains de corail faux, ou d'ambre jaune, dont elles se font des colliers & des brasselets qu'elles portent aux bras & aux jambes.

Les Portugais donc dans tous les lieux des Indes où ils commandent, vendent les perles à un poids qu'ils appellent Chegos; mais ils les achetent des Marchands selon les lieux d'où ils les apportent, par carats, ou par abas, ou par ratis.

A l'égard des perles que nous vendons ordinairement, ce ne sont que de celles que nous appellons perles à l'once, à piller ou à broyer, & quelquesfois aussi semence de perles, non qu'elles servent à en produire d'autres, mais parce qu'elles sont petites, & pour être de la qualité requise, elles doivent être blanches, claires & transparentes, & veritables Orientales, & rejetter celles qui sont d'un blanc mat & rempli de mille impuretez. Il se trouve tant de semences de de perles, que j'aurois assez de peine de les pouvoir toutes defini; mais comme on ne doit vendre pour l'usage de la medecine ou autres, que des perles Orientales; on doit rejetter toutes les autres qualitez de perles, principalement ses petites perles rondes & d'un blanc de farine, que nous appellons ordinairement perles d'Ecosse ou de Bruxelle, n'étant que du ver; à l'égard de la grosseur il n'importe, pourveu qu'elles soient d'une belle eau & veritable Orientales.

Semence de Perle.

Perle d'Ecosse ou de Bruxelle.

L'usage des perles, est pour mettre dans les potions, ou autres compositions cordiales; aprés qu'elles ont été bien broyée les Dames de qualitez s'en servent aussi pour s'embelir le visage.

Magister, Sel & Hare de Perles.

On tire des Perles Orientales par le moyen de quelque acide ou avec d'autres liqueurs, un Magister & un Sel de perle à qui on attribuë de grandes proprietez, & comme ces deux drogues sont extrémement chere, ceux qui en auront besoin ne les acheteront que d'honnêtes Marchands. A l'égard de l'Huile de Perle, ce n'est que du Sel de Perle rosou à la cave, à qui on a donné le nom d'Huile de Perle & de Faillance. Il y a encore quantité d'autres preparations imaginaires de perles, comme les blancs ou arcannet, les fleurs, les esprits, les essences, les teintures & autres semblables, qui sont plus propres à attraper l'argent des idiots, que d'apporter aucun foulagement; & la meilleur preparation qu'il y ait au perles, c'est de les bien broyer.

Diverses autres preparations de Perles.

CHAPITRE XLVIII.

Des Nacres de Perles.

NOus voyons à Paris de grandes coquilles griſatres & rabotteuſes au deſſus, & d'un blanc tant ſoit peu verdâtre au dedans, à qui on a donné, mal-àpropos le nom de Nacre, ou de mere de Perles, non pas à cauſe que les perles s'y engendrent comme beaucoup de perſonnes le croyent, mais parce qu'elles ſont dedans d'une couleur & d'une eau de Perles Orientales, de même que le deſſus, principalement lors qu'on l'a ôté par le moyen de l'eau forte.

L'uſage de ces coquilles eſt pour faire pluſieurs ouvrages; quantité de perſonnes les preparent & les broyent, & aprés les avoir mis en trochiſques, les vendent pour perles preparées.

CHAPITRE XLIX.

Des Porcelaines en Coquillage.

CE que nous appellons Porcelaines en Coquillages, & les Latins *Concha venerea*, ſont des petites coquilles blanches que l'on nous apporte de pluſieurs endroits des Indes tant Orientales qu'Occidentales, enfilées en maniere de Chapelets & par pantes; ſi bien que dans un paquet où il y a pluſieurs de ſes pantes, il s'y trouvera plus d'un millier de ces petites coquilles: Les Siamois, les Aroüargues & les habitans de la Nouvelle Eſpagne, ſe ſervent de ſes petites coquilles comme nous faiſons icy de la monoyes. Ces coquilles n'ont autre uſage dans la medecine que pour quelque compoſition galenique où elles entrent; on s'en ſert aprés les avoir broyées comme des Perles.

A l'égard du choix on doit prendre les plus petites & les plus blanches.

Il y a pluſieurs eſpeces de coquilles que l'on appelle porcelaine, ainſi que l'a fort bien d'écrit Jonſton; mais comme on ne doit ſe ſervir que de celles dont la figure eſt dépeinte à l'étampe des Perles, je n'ay pas jugé à propos d'en faire aucune deſcription.

CHAPITRE L.

Du Dentalé.

LE vray Dentalé ou *Dantalium* & non pas *Dentalis*, comme la pluſpart l'appellent, eſt un tuyau d'environ trois pouces de long, gros par un bout & menu par l'autre, fait en forme de dent de chien; ce tuyau eſt d'un blanc verdatre, luiſant; garni de lignes droites qui vont d'un bout à l'autre; il eſt creux, leger,

&

de la groſſeur du tuyau d'une plume par ſon gros bout, en diminuant toûjours juſqu'à l'autre.

Ce veritable Dentalé eſt ſi rare qu'il n'a jamais été d'écrit de perſonne, & ſi ce n'avoit été Monſieur de Tornefort qui m'en a donné un dont la figure ſe trouvera auſſi-bien que des autres coquillages d'écrits cy-aprés à l'Eſtampes des Perles, j'aurois été contraint de le paſſer ſoûs ſilence, & de dire comme du Renou, Scroder, & pluſieurs autres, que ce petit tuyau creux de differentes couleurs qui ſe trouvent fort communement au rivage de la mer, & qui ſe vend dans nos boutiques auroit été le veritable *Dentalium*, qui eſt celuy dont les Apoticaires, mal à propos, ſe ſervent dans quelques compoſitions galeniques, entre-autres l'onguent citrin; je diray neanmoins qu'ils ne ſont pas tout-à-fait blamable, tant parce qu'ils n'en ont eu juſques à preſent aucune connoiſſance, que parce qu'ils eſt extrémement rare.

Quelques-uns ſuppoſent auſſi pour le veritable Dentalé l'os de la tête d'un poiſſon de mer, dont je n'ay pû poſitivement ſçavoir le nom; cet os eſt blanc deſſus & deſſous, & dentelé tout au tour, & tout à fait ſemblables en groſſeur & figure à un clo-porte.

A l'égard des proprietez, on veut qu'il ſoit étant bien broyé, un tres-bon Alkali.

CHAPITRE LI.

Du Antalé ou Antalium.

LE vray *Antalé* n'a pas été mieux connu que celuy cy-deſſus, puiſque les Apoticaires ont toûjours employez pour vray *Antalé* ou *Antalium*, un tuyau creux de differentes couleurs & groſſeurs, ne paſſant neanmoins celle du tuyau d'une groſſe plume; ces tuyaux ſe trouvent dans le fond de la mer & ſur les rochers, tantôt ſeparé & tantôt pluſieurs enſemble, ils ſervent de retraite à de petits vermiſſaux marins, à qui quelques Auteurs, entre-autres Rondelet, fameux Medecin de Montpellier, a donné à ce tuyau le nom de *Tubuli Marini*; je ne m'arréteray point à rapporter tout le long diſcours que du Renou dit dans ſon Livre, pour dire que le vray *Antalé* (ſuivant Monſieur de Tornefort, l'homme le plus éclairé, tant ſur les plantes que ſur les coquilles, qu'il y ait eu en Europe depuis pluſieurs ſiécles) eſt un autre ſorte de tuyau qui naiſt auſſi dans le fond de la mer; ce tuyau eſt long d'environ un pouce & demy, de la groſſeur d'une groſſe plume par le gros bout, & de celle d'une petite plume par l'autre, il eſt creux, large par un bout & étroit par l'autre; il eſt garni de petite lignes droites & creuſes, qui vont d'un bout à l'autre. A l'égard de la couleur elle eſt toûjours blanche, mais differente, s'en trouvant de blanc verdatre, de blanc mat, ainſi du reſte. Tubuli Marini.

A l'égard du choix de ces deux tuyaux, ils n'en ont point d'autres que d'être veritable, pour les proprietez de l'*Antalé* il ne differe en rien du *Dentalé*,

CHAPITRE LII.

Du Nombril Marin.

CE que nous appellons Nombril Marin, & les Latins *Umbelicus marinus*, eſt le couvercle d'une Coquille ou Limaſſon de Mer, aſſez commun dans la Mediteranée, à qui Rondelet a donné le nom de *Coclea Cælata*; ce couvercle eſt attaché à une des extremitez de ce Poiſſon qui loge dans cette coquille, & lorſque cet animal ſe retire dans le fond de ſa loge, il entraine le couvercle; & ferme ſi exactement l'ouverture de ſa coquille, que l'eau de la mer n'y ſçauroit entrer. Rondelet nous avertit avec raiſon, que le veritable Nombril Marin eſt une coquille fort differente de ce couvercle, il a d'écrit dans les Chapitres trente-huit & trente-neuf du même Livre, mais l'uſage a decidé pour le couvercle, & il faut s'en ſervir quand on ordonne le Nombril Marin. Ce nombril Marin eſt de differentes groſſeurs, mais ceux que nous voyons ordinairement, ne ſont guere plus grand qu'un dernier, & de l'épaiſſeur d'un écu blanc, quoy qu'il s'en trouve de bien plus gros; car Monſieur de Tornefort en a qui peſent juſqu'à une demi livre; ce que je n'aurois crû ſi je ne l'avois veu, en ce que le plus gros que j'aye pû trouver, n'eſt que de la groſſeur du pouce. Ces couvercles ſont appellez nombrils, à cauſe de la grande reſſemblance qu'ils ont avec le nombril de l'homme, & ſont toûjours à demy plats & de differentes couleurs, ayant le côté plat, quelquefois tout blanc; mais le plus ſouvent d'un brun mêlé de noir, faiſant enſemble une fort belle jaſpure, & le côté rond, qui eſt le dehors eſt d'un blanc mêlé de rouge, qui fait un aſſez beau vermeil, quoyque ces petits Nombrils marins ne ſoient pas tout à fait rares. Quelques-uns emploient à leurs places la coquille d'un Limaſſon appellé *Nerita*, dont voicy ce que m'en a dit Monſieur de Tornefort.

Nerita. L'hiſtoire du *Nerita* eſt fort confus dans les Auteurs anciens & modernes; celle que Rondelet prend pour le *Nerita Dælian*, eſt une eſpece de Limaçon de mer qui ſe trouve dans la Mediteranée, & que les vagues jettent ſur le ſable dans les mêmes endroits que le Solen. Ce Limaçon eſt gros comme les Limaçons de terre, & d'une figure à peu prés ſemblables; mais il eſt plus épais, poli & rougeatre ordinairement en dedans; pour ce qui eſt du dehors on le trouve de differentes couleurs. Rondelet aſſure que l'eſpece dont il parle, eſt pointillée de noir, mais cette eſpece eſt rare; j'en ay veu quelqu'uns qui ſont tous blancs; d'autres qui ſont comme couleur de roze, quelqu'uns rouſſatre ou griſatre tirant ſur le fauve, traverſez de quelques bandes ſpirales, blanchâtres ou rouges, entrecoupées de brun, ou mêlées de quelques taches aſſez ſemblables à un V. renverſé. Celle dont parle Bellon livre deuxiéme de *Aquat.* pag. 427. approche aſſez par ſa figure de celle de Rondelet, mais il n'en d'écrit pas la couleur, cet Auteur aſſure que l'on l'appelle *Virlis* à Paris, & *Bigornet* ou *Bigorneau*, en Bretagne.

Outre ſes *Nerita*, quelques Apoticaires confondent une petite plante, dont les feüilles ſont rondes & épaiſſes, à qui les anciens ont donné le nom de *Cotyledon*, ou d'*Umbelicus Veneris*, à cauſe que ſes feüiles approchent aſſez de la figure d'un Nombril. Cette plante eſt aſſez rare à Paris, mais fort commune dans le Languedoc, & il y a peu de maiſon où il ne s'en trouve deſſus la couverture; ainſi ceux qui auront beſoin de Nombril Marin, ne s'attacheront qu'à la couverture de ce Poiſſon dont j'ay parlé cy-deſſus.

CHAPITRE LIII.

Du Blatta Bizantia.

LE *Blatta Bizantia*, *unguis odoratus*, ou ongles odorant, eſt auſſi le couvercle d'une coquille appellée des Latins *Conchilium*, cette couverture eſt de differentes grandeurs, mais pour la figure elle reſſemble aux griffes de quelques animal, elle eſt mince, d'une couleur brune facile à brûler, & d'une odeur aſſez deſagreable, ſemblable à celle de la corne; ce qui eſt bien contraire du nom qu'elle porte, & je ne puis ſçavoir par qu'elles raiſons les anciens luy ont donné le nom d'ongles odorant, tant parce qu'il ne reſſemble nullement aux ongles, ſi ce n'eſt aux hargots ou griffes de quelques animal; & parce que ſon odeur éloigné d'être agreable eſt fort puante. Diſcoride appelle ce couvercle *Onguis ſive onix*: ce couvercle, dit-il, eſt ſemblable à celuy de la pourpre; celuy qui ſe trouve dans les lacqs des Indes Orientales parmy le nard, eſt d'une odeur fort agreable, à cauſe que le Poiſſon qui le produit en mange. Cet Auteur prefere celuy qui vient de la Mer Rouge, à celuy qui ſe trouve du côté de Babylone, qui eſt noirâtre & plus petit; on bruloit de ſon temps l'un & l'autre pour les vapeurs, à cauſe, dit-il, que cette odeur approchoit de celle du Caſtoreum, ce qui confirme aſſez mon dire, en ce que l'odeur du Caſtor & de ce Couvercle eſt fort deſagreable; ainſi il ne doit plus être appellé Ongle Odorant, mais ſeulement *Blatta Bizantia*, qui ſignifie Blatte de Bizance ou de Conſtantinople; comme ce couvercle de poiſſon eſt aſſez rare, la pluſpart ſuppoſent à ſa place les *Solen*, mâle ou femelle, dont voicy la deſcription.

Onguis ou Onix.

CHAPITRE LIV.

Du Solen.

LE *Solen* eſt une coquille de deux pieces, qui ſont articulées enſembles par un bout, longues de quatre à cinq pouces, ſur ſept à huit lignes de large, creuſes engoutieres, voutez par deſſus, minces, coupées quarement par les bouts, & qui joints enſembles reſſemblent aſſez-bien à un petit coffre, ou à ces étuis où l'on met un coûteau de table & une cueillere.

Rondelet appelle Solen mâle celuy dont la coquille eſt bluatre, ou couleur d'ardoiſe, & il a ſuivi en cela la penſée d'Apulée, il nomme Solen femelle celuy dont les coquilles ſont blanches ou rouſſatres, & qui ſont ordinairement plus petites que les autres; ces deux eſpeces ſont aſſez communes dans la Mediteranée, & j'en ay amaſſé ſur le ſable dans les Iſles d'Hyeres, & du côté du Martigues en Provence, & dans le Languedoc, du côté de Peraut & de Cete; on trouve encore une eſpece de Solen ſur les côtes de Normandie, dont les coquilles ſont blanches tirent ſur le Purpurin, mais elles ſont plus épaiſſes que celles de la mediteranée, & long d'environ ſept pouces, ſur un pouce de large.

Outre les Coquilles dont j'ay parlé cy-deſſus, nous vendons les deſſous des huitres à l'écailles, aprés qu'elles ont été calcinées en blancheur & miſes en trochiſques. On remarquera qu'il eſt aſſez difficile de pouvoir conſerver ces tro-

Huitres calcinées.

chiſques en leurs entiers, parce qu'elles ſe reduiſent en poudre comme la chaux; ces huitres calcinées font une tres-bonne chaux, ce qui fait que les Hollandois ne ſe ſervent point d'autres. Quelques Auteurs comme Monſieur Ettmuler Medecin Allemand, dit dans ſon Livre au Traité des animaux à la page 300. que les huitres brûlées ſont fort propres pour guerir les bubons peſtilantiels, étant appliquez deſſus; il dit auſſi que l'on peut ſe ſervir du Poiſſon; il marque encore que l'on peut s'en ſervir au lieu de perles, ce que je ne puis aprouver, non pas parce qu'ils ne peuvent avoir les mêmes proprietez, mais parce qu'il y a bien difference de prix; & en cet article comme en toutes les autres, on ne doit jamais donner l'un pour l'autre, quand même ils ſeroient de la même qualité & du même prix, n'étant pas à faire à nous autres Marchands de faire des Subſtituts. Outre les coquilles dont j'ay parlé cy-devant, il y en a quantité d'autres dont je ne fais aucune relation pour trois raiſons. La premiere pour n'être pas en uſages; la deuxiéme, en ce que je n'y ay aucune connoiſſance; & en troiſiéme lieu, en ce que Monſieur de Tornefort, qui a une connoiſſance parfaite ſur cette noble & agreable curioſité, eſpere avant qu'il ſoit peu d'en donner au public une juſte connoiſſance, ce qu'il pourra faire avec beaucoup de facilité, tant par ſa grande connoiſſance que par le grand nombre qu'il en a, qui va à plus de trois milles toutes differentes, & l'on peut dire que c'eſt dans ce grand nombre de coquilles où l'on peut admirer les yeux de la nature.

Fin des Animaux ou de leurs Parties, tant Terreſtres que Aquatiques.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

TROISIESME PARTIE.

LIVRE PREMIER.

Des Fossilles.

PREFACE.

J'ENTENDS par le mot de Fossille generalement tout ce qui se rencontre dans les entrailles de la Terre, comme sont les Métaux, les demy-Métaux, les Mineraux, les Bitumes, les Pierres & les Terres: Or comme mon but est de commencer par les Métaux, je diray que ce que l'on entend par le mot de Métail est un corps dur & d'une substance égale en toutes ses parties qui se fond au feu, qui est ductille, & qui s'étend sous le Marteau, & qui est different des Mineraux, Bitumes, Pierres & Terres, comme il se verra cy-aprés: il y a bien de la contestation touchant le nombre des Métaux, les uns veulent qu'il y en ait neuf, les autres huit, les autres sept, & les autres six: en ce qu'ils veulent que le vif argent, l'estain, glace & la fonte passent pour Métaux, mais comme cette opinion n'est pas bien fondée en ce que l'Estain, Glace & la Fonte sont des choses faites, je maintiendray à ceux qui ont conclu qu'il n'y en avoit que sept qui réponde aux sept Planettes, & aux sept jours de la Semaine; Sçavoir, l'Or au Soleil, & au Dimanche; l'Argent à la Lune & au Lundy; le Fer à Mars & au Mardy; le vif Argent, au Mercure & au Mercredy; l'Estain à Jupiter & au Jeudy; le Cuivre à Venus & au Vendredy; finalement le Plomb à Saturne & au Samedy. Quelques Personnes veulent que le Mercure ne soit qu'un demy-Métail, mais comme j'ay jugé à propos de n'en rien dire icy, je renvoye le Lecteur au Chapitre du Mercure ou Argent vif, pour commencer par l'or comme étant le plus beau de tous les Metaux.

CHAPITRE I.

De l'or.

L'Or est un Métail jaune, doux & malleable, le plus noble, le plus pur, le plus pretieux, & le plus pesant de tous les Métaux. On nous apporte l'Or de plusieurs endroits du monde; mais la plus grande quantité vient des Minieres de Caravana au Perou, & de Valdivia au Chili, où il est si commun qu'ils s'en servent de la même maniere que nous nous servons de l'étain, du cuivre & du fer, & quoyque ce soit le meilleur païs, le plus abondant en or qu'il soit venu à nôtre connoissance. Les hommes y sont fort pauvres, par la grande cherté que font les vivres. Il y a beaucoup d'autres endroits où l'on trouve de l'or, mais la plus grande quantité vient du Perou, c'est parce qu'il s'y trouve plus communément, & se rafine avec bien moins de peine & de dépense.

L'Afrique, l'Asie & l'Europe, produisent de l'or en quatres manieres. Sçavoir, en morceaux de differentes grosseurs, lequel est si pur & si mol, qu'avec un cachet l'on y peut graver tout ce que l'on veut, comme si c'étoit de la cire. Cet or naturel est appellé Or vierge.

Or vierge ou naturel.

Le deuxiéme se trouve en grain, le troisiéme en pierre, le quatriéme en sable ou paleole, ou paillette. Ces trois derniers Ors se trouvent ordinairement aprés des grandes pluyes aux endroits où les torrens d'eau ont passé, & même au fond des rivieres, principalement de celles qui ont passé au travers de quelque mines d'or, comme sont celles de Datzin & de Diguvira en Afrique, où il y a des Negres qui ne font autre metié que d'aller querir de l'or au fond de ses rivieres. La pluspart de l'Or que nous voyons en France vient du Perou, d'où il est apporté en barre ou lingots à Cadix par les Gallions d'Espagne. Meslieurs de la Compagnie de France font venir du Senega un Or appellé en aurillet, c'est-à-dire ouvragés des mains des Sauvages, qu'ils tirent du Royaume de Galan, qui est voisin de celuy de Tombut. Les Hollandois apportent aussi de l'Or de Sumatra, & autres endroits des grandes Indes, avec des Poivres, & autres Marchandises de ces quartiers-là. Il y a encore une autre espece d'Or qui est celuy des Alchimistes, duquel je ne diray rien pour n'en avoir aucune connoissance, laissant cela à ceux qui ont le temps de s'y amuser, & de chercher la ruine de leurs famille, dans une operation où il n'y a guere de possibilité, pour dire que comme l'Or est le plus beau de tous les Métaux, on luy a donné le nom de Roy des Métaux, & que l'on en tire par le moyen de la Chimie, plusieurs choses necessaires à la vie. La premiere preparation que l'on fait à l'Or, est la purification laquelle se fait en quatre maniere. Sçavoir, par l'Antimoine qui est la meilleur; la seconde par la Coupelle; la troisiéme par l'Eau-Forte; & la quatriéme par le Ciment. On appelle Or de Coupelle celuy qui a été purifié par le moyen du plomb, & des cendres privez de leurs sel ou des os brûlez, qui est celuy dont se servent les Batteurs d'Or, pour le reduire en feüille. Celuy qui a passé par l'Eau-Forte, est appellé Or de depart; en quatriéme lieu, celuy qui est appellé Or de ciment, est celuy qui a été rafiné par le moyen d'une pâte composée de brique, de sel commun, de sel armoniac, de sel gesme & d'urine. Il y a encore une cinquiéme purification d'Or par le Mercure, & comme ces matieres seroient trop longues à decider, on pourra avoir recours à quantité de Livres de Chimie qui en traitent.

Differentes sortes d'Or

Or en Aurillet.

Or des Alchimistes.

Roy des Metaux.

Diverses purifications d'Or.

CHAPITRE II.

Du regule d'or.

LE regule d'Or eſt de l'Or paſſé par l'Antimoine, & enſuite verſé dans un petit culot ou mortier de fonte, chauffé & graiſſé de la même maniere que ceux dans quoy on jette le regule d'Antimoine. Cette operation eſt fort peu en uſage à cauſe de ſa grande cherté ; & il n'y a guere que les curieux qui s'y amuſent, tant pour ſatisfaire leur curioſité, que pour avoir un Or extrémement pur.

CHAPITRE III.

De l'or en feüille.

NOus appellons Or en feüille l'Or qui a paſſé par la coupelle, & par le moyen de quelque parchemin, ou de boyaux de bœuf (que les Ouvriers nomment Baudruche) & des coups des marteau eſt reduit en feüilles extrémement minces & legeres.

C'eſt une choſe ſurprenante de ſçavoir qu'un Batteur d'Or reduira une once d'or en 1600. feüilles, qui auront chacune trente-ſept lignes en quarré. Et Monſieur de Furetiere dit que l'on reduit l'Or en cent cinquante-neuf milles quatre-vingt-douze fois plus que ſon volume ; & les Tireurs en ſix cens cinquante un mille cinq cens quatre-vingt dix fois. On trouve chez les Batteurs d'Or de Paris de cinq ſortes d'Or en feüille ; le plus beau & le plus fort eſt celuy qu'ils vendent aux Fourbiſſeurs, pour dorer ces belles épées Damaſquinez. Divers or en feüille.

Le deuxiéme eſt celuy qu'ils vendent aux Serruriers & Armuriers pour dorer le fer & les armes, qui n'eſt plus gueres en uſage. Le troiſiéme eſt celuy que l'on employe à dorer les livres. Le quatriéme eſt celuy des d'Oreurs en bois & des peintres. Le cinquiéme & le dernier, eſt celuy dont on ſe ſert en Medecine, & que les Apoticaires mettent dans pluſieurs poudres ou confections, tant pour leurs donner quelque vertu que pour l'ornement.

On broye ces feüilles d'Or, ou les rogneures que l'on appelle Bactreole, avec du miel blanc, & enſuite on les met dans des petites coquilles de moules, c'eſt ce qui luy a donné le nom d'or en poudre ou en coquille ; cet or ainſi preparé ſert à peindre en mignature. Bactreole. Or en Coquille ou en poudre.

CHAPITRE IV.

De l'or fulminant ou ſafran d'or.

L'Or fulminant eſt de l'Or en Grenaille, diſſoud dans l'eau regale, & precipité en poudre brune par l'huile de tatre faite par défaillance, verſez ſur la

dissolution ; cette poudre deseichée a beaucoup plus de force & beaucoup plus enflamable que la poudre à canon ; cette preparation d'or est un sud orifique fort convenable à ceux qui ont la petite verole, donné depuis deux grains jusqu'à six ; il est aussi propre pour appaiser le vomissement, & à reprimer la trop grande action du mercure.

CHAPITRE V.

De l'Or en poudre ou Moulu.

ON calcine l'or avec le mercure & le sel armoniac, & cette calcination est appellée or en poudre ou amalgamé ; cet or en poudre ou amalgamé, sert aux d'oreurs, en ce qu'il s'étend facilement ; il y en a qui ne se servent point de sel armoniac pour reduire l'or en poudre, & ne se servent que de mercure ; il y a encore quantité d'autres preparations d'or, comme les tentures, les extraits, le pretendu or potable ; mais comme toutes ces preparations ne sont pas reçûës de tout le monde ; je diray avec eux que la plus grande proprieté que peut avoir l'or, c'est de donner toutes sortes de perfections à celuy qui le possede.

CHAPITRE VI.

Des Marcasites.

SOus le nom de Marcasite, suivant Monsieur Morin Docteur en Medecine de la Faculté de Montpellier, on entend un Mineral metallique, qui est embarrassé avec le souffre & la terre ; celle-cy absorbe la matiere metallique qui se détache, & le souffre enleve celle qui étant plus subtiles & mercuriales & moins fixes se sublime, de sorte qu'il ne reste qu'un coups vitrifié & inutile que l'on nomme Letier. Letier.

Quoyque ce mineral imparfait ne donne rien par le feu de fusion, quelque bon fondant qu'on y mesle, il est tres recherché par tous les vrays Alchimistes, & preferé à celuy dont on tire les metaux, que quelques-uns nomment improprement Marcasite, & l'est avec juste raison, car les principes n'étant point encore bien liez, il est moins difficile de les desunir, par la suite les determiner & les multiplier pour leurs operations.

C'est pour cette raison que ceux qui travaillent aux mines, les rejettent & les separent d'avec la mine, qui est dautant meilleur qu'elle contient moins de souffre & de terre.

Il est facile de concevoir, aprés ce que je viens de dire, que chaque métail a sa Marcasite propre, qui en est comme le germe, & que plus il fermente & plus il approche de la perfection metallique, plus il est éloigné du nom de Marcasite.

Il est neanmoins à remarquer que nous ne vendons pour l'ordinaire que de trois sortes de Marcasites, qui sont celle d'or, celle d'argent, & celle de cuivre. Celle d'or est ordinairement en petite boule ronde, fort pesante, & difficile à casser

casser. Celle d'argent est à peu prés de la même figure, mais elle est moins colorée: Celle de cuivre est ronde ou longue, le plus souvent bossuë, & de la grosseur d'une balle à joüer : cette Marcasite est fort dure, neanmoins si on la laisse dans un lieu humide, l'humidité la penetre, & la convertit toute en vitriol & devient à rien, lorsque l'on casse & divise en parcelle ces Marcasistes de cuivre, soit la ronde que l'on appelle A rognon, ou la longue surnomnée A boudin, est d'un jaune doré, & tout par éguille, faisant comme une espece de soleil. Voilà à peu prés la definition des trois Marcasistes dont l'on se sert ordinairement; car pour celles de fer, d'étain & de plomb, je n'ay pû jusqu'aujourd'huy sçavoir positivement ce que c'est. Il y en a qui veulent asseurer que l'aymant soit la Marcasite de fer, le bismuth ou étain de glace naturel: celle de l'étain & le zain mineral, celle du plomb, & d'autres qui disent que l'étain & le plomb sont la même chose, & ne diferent qu'en couleur, se fondant sur ce que les anciens ont appellé l'étain plomb blanc, & le plomb plomb noir; ainsi il ne peut y avoir de deux sortes de Marcasites, & mon sentimens seroit bien le leurs m'ayant été tout à fait impossible de pouvoir trouver de l'étain, glace naturelle, comme je diray cy-aprés. D'autres, comme Monsieur de Furetiere disent, que les Marcasites de plomb servent à vernir les pots de terre, mais il se trompe; car la matiere dont on vernit les pots, est ce que nous appellons plomb mineral ou alquifoux, & avec juste raison, puisque c'est dequoy on fait le plomb en saulmon, & par consequent mine & non pas Marcasite.

Il est à remarquer, quoyque je dise que nous ne vendons que de trois sortes de Marcasistes, qu'il y a tres-peu de bonne boutique de Droguistes où il ne s'en trouve de plusieurs autres sortes, comme de quarrée, de platte, de grise, de noire, de jaune, ainsi du reste: & cela provient que tout ce que l'on ne connoît pas, & que l'on croît être mineral, on luy donne le nom de Marcasite, & comme le plus souvent ceux qui les achetent ne les connoissent non plus que ceux qui les vendent, c'est ce qui est cause que ceux qui les travaillent sont trompés & travaillent en vain.

J'ay en mon pouvoir une Marcasite blanche remplies de vaines d'or, qui a été apportée des Isles, que l'on m'a assuré être de la vraye mine d'or.

CHAPITRE VII.

De l'Argent.

L'Argent que les Espagnols du Perou appellent Platta, est un métail le plus beau & le plus parfait de tous aprés l'Or. Il est blanc, dur, extinsible, & fort agreable à la vûë. Les plus fameuses mines d'Argent, sont celles de Rio, de la Platta, qui signifie Riviere d'Argent, & de Potocchi au Perou, qui furent découverte en l'année 1545. l'enclos qui en borne l'étenduë s'appelle Potosi; c'est une Montagne scituée en rase campagne, qui a la forme d'un pain de sucre, & a plus d'une lieuë de circuit par en bas, & par en haut un quart de lieuë. Il y a quantité de mines d'Argent aux Indes, en Europe, & même en France, on affine l'Argent en sortant de la mine avec le Mercure au Vif-Argent, & il y a eu des années où l'on a tiré de ces mines trois milles quintaux d'Argent pur & net, & pour l'avoir on employe jusqu'à six ou sept mille quintaux d'Argent-Vif, car plus on l'affine avec l'Argent-Vif, plus il est beau.

Comme l'Argent eſt auſſi un Métail tres-pur, principalement quand il a été bien purifié, on en fait par le moyen de la chimie quelques operations dont la premiere eſt ſa purification.

CHAPITRE VIII.

De l'Argent de coupelle.

L'Argent de coupelle eſt de l'Argent que l'on met dans du plomb fondu, & par le moyen du feu, & d'une qualité ſecrette du plomb, il agit ſur l'Argent comme fait le blanc d'œuf ſur le ſucre; lorſqu'il eſt bien purifié on le met en grenaille, de la maniere que nous le voyons, lequel pour être de la bonne qualité doit être bien purifié, blanc & bien luiſant; l'argent de coupelle eſt celuy dont on ſe ſert pour faire quelques operations de Chimie, comme il ſe verra cy-aprés.

CHAPITRE IX.

Des Criſtaux d'argent ou vitriol de lune.

ON tire les Criſtaux d'argent, de l'argent de coupelle diſſoud dans l'eſprit de nitre, & lorſque l'humidité en eſt preſque evaporée, on en tire les criſtaux, leſquels étant appliquez ſur la chair, y font des écarts comme la pierre infernale.

CHAPITRE X.

De la Pierre infernale ou lune cauſtique, ou cauſtique perpetuelle.

LA Pierre infernale, ainſi appellée à cauſe de ſa qualité brulante, & de ſa couleur noire, eſt de l'argent de coupelle diſſoud dans l'eſprit de nitre, puis conſommée au feu & verſé dans une lingotiere, chauffée & graiſſée au dedans, ou s'étant refroidie elle ſe coagule & devient pierre de la figure que la lingotiere luy a donné.

On doit choiſir cette pierre en petits morceaux, longs comme le doigt ſecs & ſolides, de couleur brune tirant ſur celle du fer, qui ne brûle ni les doigts ni le papier lorſqu'ils ne ſont pas moüillez, & qui ne ſe liquifie qu'avec peine expoſez à l'air, mais qui brûle ſur le champ quelque endroit que ce ſoit lorſqu'on l'a un peu moüillé, qui ſont les vrayes marques de la Pierre infernale preparée avec de l'argent de coupelle; il faut rejetter celle qui eſt verte, qui verdit le papier dans lequel on l'envelope, & qui s'humecte & ſe liquifie facilement à l'air, parce qu'elle eſt faite avec du cuivre, quelqu'uns y employent l'argent de vaiſſelle, ou des vieilles dantelles d'argent brûlées, mais la pierre qu'ils en font ne ſe garde pas ſi bien que celle qui eſt faite avec l'argent de coupelle; d'autres en font auſſi avec des pieces fauſſes, qui ne peut pas

égaler en bonté, celles de l'argent bien afiné. Cette pierre eſt beaucoup en uſage chez les Chirurgiens, qui s'en ſervent pour brûler & conſommer les chairs mortes & ſuperfluës, mais il faut dautant prendre garde de ne toucher la chair vive, que la pierre ne manqueroit pas de brûler, & de faire ſouffrir aux malades des douleurs inſupportables, principalement ſi on avoit moüillé l'endroit.

La pierre infernale a la proprieté de peindre ſur le marbre, & d'entrer dedans, enſorte qu'en ſciant le marbre, la même figure qui paroît deſſus, ſe trouve dedans, & ne s'efface jamais : & pour s'en ſervir on ne fait que deſiner comme ſi c'étoit du crayon. Sa couleur eſt noire.

CHAPITRE XI.

De la teinture d'argent.

LA teinture d'argent eſt une diſſolution de l'argent dans l'eſprit de nitre, dont on fait precipiter l'argent par le moyen de l'eau ſalée, duquel mis dans l'eſprit de vin renforcé de ſel volatil detartre, & de ſel volatile d'urine; on en tire une teinture d'un beau bleu celeſte, fort recommandée contre l'épilepſie, la paraliſie, l'apoplexie, & les autres maladies du cerveau, la doze eſt depuis ſix juſqu'à quinze ou ſeize goutes.

CHAPITRE XII.

Du Fer ou Mars.

LE Fer, que les Chimiſtes appellent Mars, à cauſe des influences qu'ils pretendent qu'il en reçoit, eſt un Métail le plus dur, le plus ſec, & le plus difficile à fondre de tous les Metaux. Ce Metail eſt compoſé d'une terre, d'un ſel, & d'un ſoufre mal digeré & mal uni, ce qui le rend ſujet à la roüille. On trouve des mines de fer en Eſpagne, en Allemagne & en Suede; mais il y a bien de la difference qu'elles ſoient ſi abondantes que celle de France. Les meilleures mines ou minieres que nous ayons en France, ſont celles de Champagne, de Lorraine & de Normandie; il y en a encore en d'autres Provinces, comme en Bourgogne, en Berry, & autres endroits : la mine de fer ſe trouve quelquefois à un pouce de terre, quelquefois auſſi d'un, deux, trois, quatre, cinq & ſix pieds en fonds. Cette mine ſe trouve de differentes manieres, quelquefois en morceaux de la groſſeur de nos truffes, quelquefois auſſi en ſable, je ne marréteray point à d'écrire la maniere dont les Jongleurs ſe ſervent pour trouver les mines avec leurs baguette de coudre. Monſieur l'Abbé de Vallemont en ayant depuis peu fait un traité fort exact.

CHAPITRE XIII.

Maniere de tirer le Fer de la Mine pour en faire du Fer de Fonte.

APrés avoir tiré le Fer de ſa miniere, on le lave dans une eau courante, afin d'en ſeparer la terre, & enſuite on porte cette mine lavée dans des grands fourneaux, & l'on y met par deſſus des caillous de largille, ou de la terre que l'on nomme la caſtine & du charbon, & par le moyen de deux grands ſoufflets de cuir ou de bois, & de l'eau qui les fait agir, cette mine devient comme du plomb fondu, & aprés l'avoir écumée d'une craſſe qui étant refroidie, eſt comme du verre, on arrête les ſoufflets, & on debouche le trou avec une barre de fer, qui eſt au bas du fourneau, & auſſi-tôt il en ſort comme une riviere de feu, qui tombe dans des trous faits en maniere de lingots, qui ſont de ſix, ſept juſqu'à dix pieds de long, & juſqu'à un pied d'épaiſſeur. Le Fer ainſi jetté en Lingots, eſt ce que les Forgerons appellent Gueuſe : il eſt à remarquer que lorſque l'on veut faire des boulets de canon, des mortiers, des poids à peſer, des contre-cœur de cheminée, ou autres ouvrages de ces gueuſes, ou pour mieux dire de ce fer de fonte : on prend le métail fondu avec des grandes cueilleres de fer, & on verſe dans les moulos. Ces moules ſont faits en plein ſable, ou bien de la même matiere, c'eſt à dire de fer de fonte.

Il eſt à remarquer que plus on veut que les ouvrages ſoient delicats & fines, & plus on laiſſe la mine en fuſion, car quand c'eſt pour faire de gros ouvrages, on ne laiſſe cette matiere au feu que douze heures, & aux ouvrages fines juſqu'à quinze & dix-huit heures : le fer de fonte de France ne ſe peut limer, mais ſe polit avec du grés ou de lemeri & à force de bras. Le Fer de fonte d'Alemagne, & de quelques-autres endroits, ſouffre la lime.

CHAPITRE XIV.

Du Fer en barre ou autres manieres.

LOrſque l'on veut reduire le Fer en veritable Fer, on prend un de ces lingots de fer de fonte, que l'on porte à l'affinerie, c'eſt à dire, dans une eſpece de Forge, qui eſt à ras de terre dans le milieu, duquel eſt un trou ou découle la matiere à meſure qu'elle ſe fond. On fond ce métail par le moyen du charbon, & deux grands ſoufflets qui ſont auſſi conduit par l'eau à meſure que cette matiere font, l'Affineur la remuë avec une barre de fer, & plus la matiere eſt remuée avec vigueur, plus le fer en eſt doux & d'une bonne qualité ; aprés avoir eſté bien remué on porte la matiere qui ſe fait avec des fortes pincettes ſur un enclume, & par le moyen d'un gros marteau qui frape deſſus, on en fait ſortir la graiſſe, ou pour mieux dire la terre ou autres corps étrangers qui pourroit y être reſtez, alors le fer eſt fait, & ne ſe peut plus refondre & ſouffre la lime. Quand il eſt queſtion de le reduire en barre ou d'autre maniere, on prend cette maſſe que les

Forgerons appellent la pieſſe, on la porte dans une autre forge appellée la chaufferie, & par le moyen du charbon & de deux ſoufflets que deux hommes font aller, & lorſque cette maſſe eſt aſſez chauffée, on la porte ſur cette enclume, & par le moyen du gros marteau de bois auſſi ferré par le bout, l'on l'alonge & l'on la met ſi mince & de telle maniere que le marteleur ſouhaite. Il y a icy un choſe à remarquer, ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, qui eſt que comme le Marteleur ne peut reduire que la moitié de cette maſſe en barre, en ce qu'il eſt obligé de la tenir par un bout, & afin qu'elle ſoit plûtôt refroidie pour refaire l'autre bout, il la jette dans l'eau, & voila ce qui cauſe que le fer de France eſt caſſant, à quoy il ſeroit facile de remedier, puiſqu'il n'y auroit qu'à le laiſſer refroidir de luy même; on me pourra peut être objecter que ce n'eſt pas tout à fait d'avoir mis le fer dans l'eau qui le rend ſi aigre & ſi caſſant, & que cela dépend de la mine, & ſuivant qu'il a été bien remuë, je n'en diſconvient pas, mais il y a un Proverbe qui dit que, mal ſur mal n'eſt pas ſanté, ainſi à ce que l'on peut remedier facilement, il eſt toûjours bon de le faire. Voila de la maniere dont on met le fer en barre ou barreau.

CHAPITRE XV.

Du Fer en Verge ou Fil de Fer.

LE Fer en verge eſt du Fer en barre, que l'on a chauffé dans une eſpece de four, & avec des rouës d'acier eſt fendu de la forme & figure que nous les voyons. A l'égard du fil de fer, ce ſont de ſes verges de fer, que l'on paſſe par des petits trous de la même maniere que l'on fait la bougie. En commençant par le plus grand trou & finiſſant par le plus petit, allant toûjours en diminuant.

CHAPITRE XVI.

De la Tole & du Fer noir & blanc.

LA Tole eſt du fer en barre que l'on fait chauffer, & avec des marteaux on les rends fort minces. Il y a de deux ſortes de Tole, ſçavoir la grande & la petite: on fait de plus du fer noir en battant la tole avec des petits martelets: outre le fer noir on fait ſurtout en Allemagne un fer blanc qui eſt fort en uſage pour pluſieurs ouvriers. Ce fer eſt un fer doux, reduit en plaques mince, & enſuite eſtamé avec l'étain, quelques-uns diſent que l'on ſe ſert de l'eau forte. Il ſe fait du fer blanc dans le Nivernois, mais il n'eſt pas tant eſtimé des Ouvriers que celuy d'Allemagne, en ce qu'il roüille & celuy d'Allemagne ne roüille pas, & de plus c'eſt qu'il eſt plus blanc & plus luiſant.

CHAPITRE XVII.

De l'Acier.

L'Acier eſt un fer pluſieurs fois fondu, & trampé dans de l'eau commune, ou dans une eau compoſée de pluſieurs drogues comme il ſe verra cy-aprés.

Le meilleur acier eſt celuy que l'on nous envoye d'Allemagne, à qui on a donné le nom d Acier de Carme, à cauſe du nom d'une ville d'Allemagne appellée Kernent, ou ſe fait le meilleur acier. Cette ſorte d'acier eſt appellé auſſi acier à la double marque, & ne ſert que pour faire des ouvrages extrémement fines, comme raſoirs, lancettes, & autres outils de Chirurgie, des filieres pour les Tireurs d'or, des burins pour les Graveurs, ainſi de reſte. La deuxiéme ſorte d'acier eſt celuy que l'on appelle acier à la roſe, tant parce qu'étant caſſé il y paroît dedans une maniere de petite roſe, d'une couleur d'œil de perdrix; & de plus, c'eſt que les barils qui ſont de ſapin & en oval ſont marquez d'une roſe: cet acier eſt en petite barre; depuis un pied juſqu'à deux de longueur, ſur un demi pouce de large. Il y a de plus des aciers mols, qui ſont les rebuts de l'acier à la roſe, que quelqu'uns appellent acier de la ſimple marque. Nous avons encore des aciers de Hongrie, d'Italie, de Piemont, & de quantité d'autres ſortes qui ſe font en France, comme ſont ceux de Vienne, & de Rive en Daufine, de Clamecy en Auvergne, de ſaint Diſier en Champagne, il s'en fait auſſi à Nevers & à la charité, que l'on appelle acier ſoret ou commun.

Il eſt à remarquer que tous les aciers de l'Europe n'approchent pas en bonté de celuy de Kernent, tant parce que de plus de cent cinquante mines de fer que les Allemands ont, il n'y a que ceux de Kernent qui peuvent faire le bon acier; & de plus c'eſt qu'il ſçavent au juſte la quantité d'arſenic, de reagal, d'orpin, de ſublimé, d'antimoine, de couperoſe blanche, & autres drogues dont ils compoſent leurs eau ou trempe: & voila en deux mots la cauſe qu'il n'y a qu'en Allemagne où on peut faire de bon acier, & ce qui a cauſé la ruine à pluſieurs qui ſe ſont voulu mêler de le contrefaire. Pour ce qui eſt de la trampe des aciers communs, on ne ſe ſert ordinairement que d'eau commune.

Autrefois on voyoit de l'acier de Damas qui étoit tres-bon, & ſi on en veut croire Monſieur de Furetiere qui dit que la trampe de l'acier de Damas, ſe fait par les impreſſions de l'air, lors qu'un cavalier courant à toute bride, le tient à la main & en fait la rouë dans l'air. Il dit auſſi que l'on le trempe en le paſſant ſur un chamois moüillé, en paſſant ſon tranchant deſſus comme ſi on vouloit couper le chamois.

Le bon acier doit être caſſant, d'un grain fin, & le plus blanc que faire ſe pourra. A l'égard de la figure il y en a de bien de ſortes, mais la plus ordinaire eſt en bille ou en barre.

L'uſage de l'acier eſt pour faire quantité d'outils propre à couper le fer, bois & autres choſes. On en tire par le moyen de la Chimie pluſieurs operations, comme il ſe verra cy-aprés. Pour ce qui eſt de la limaille d'acier elle eſt quelque peu en uſage en Medecine, & la meilleure & la plus naturelle, eſt celle des aiguilles, ſon épreuve eſt de la mettre ſur une chandelle allumée, celle qui ne brûle qu'à moitié, & qui ſouffle la chandelle, eſt mélangée de limaille de fer.

CHAPITRE XVIII.

Du Safran de Mars.

LE Safran de Mars, surnommez aperitif, est une preparation de Fer ou d'Acier, qui se fait en trois manieres. La premiere, en exposant des lames de fer à la rosée. La seconde, en arrosant de la limaille de fer avec de l'eau de pluye, ou de l'eau miellée; & au bout de quelque temps on en retire une roüille d'une couleur brune. Ces preparations de Fer ou de Mars, sont fort longues, mais fort propres pour les maladies cy-aprés declarées; mais comme ces deux Safran de Mars sont comme j'ay déja dit, d'un long travail & d'une tres vilaine couleur: on s'attache à la troisiéme façon qui se fait par le moyen d'une bille d'acier, que l'on fait blanchir dans un feu de Mareschal ou de Serrurier, & par le moyen d'un canon de soufre que l'on approche contre, on le fait fondre & reduire en poudre; cet acier fondu est ensuite mis dans un creuset avec du soufre, & par le moyen d'un feu de reverbere, est reduit en une poudre d'un assez beau rouge. D'autres se servent de limaille de fer au lieu d'acier.

Ce Safran de Mars aperitif, fort communement appellé *Crocus Martis aperitivus* ou *aperiens*, est un fort excellent remede pour l'hydropisie, & pour guerir les pâles couleurs des filles.

La Doze est depuis dix grains jusqu'à quarante, dans quelque opiat, conserve ou tablette, ou comme dit Monsieur Lemery, avec quelque purgatifs.

CHAPITRE XIX.

Du Safran de mars astringent.

LE Safran de Mars astringent, aussi appellé *Crocus Martis* astringens, est une de ses preparations de Mars cy-dessus, lavée plusieurs fois avec du vinaigre, & ensuite mis dans un creuset, & par une forte calcination de cinq à six heures, est reduit en une poudre rougeatre, mais moins belle que celle cy-dessus.

L'usage de ce Safran est pour arrêter le sang, tant celuy qui se perd par le haut que par le bas. Il se prend en pareille doze que ceux cy-dessus, & dans des remedes convenables à la maladie.

Les anciens ont donné le nom de Safran à ces deux preparations comme à beaucoup d'autres, à cause de leurs couleurs rougeâtres.

CHAPITRE XX.

Du Sel ou vitriol de Mars.

IL y a de deux sortes de Sel de Mars, ou de Fer, mais le meilleur est celuy qui se fait en mettant de l'huile de vitriol & de l'esprit de vin dans un poëlon de

fer, & aprés y avoir ſéjourné trois ſemaines ou un mois, il ſe rencontre au fonds un ſel griſatre que l'on fait ſecher, & que l'on garde pour le beſoin. L'autre ſel de Mars ſe fait en mettant de la limaille d'acier dans du vinaigre diſtillé, en y procedant de la même maniere que ſi on vouloit faire du ſel de ſaturne; ainſi qu'il ſe pourra voir ſi aprés. Ce premier Sel de Mars eſt un excellent remede contre les obſtructions. La doze eſt depuis quatre juſqu'à douze grains, dans quelque liqueur convenable à la maladie. A l'égard de ſon choix le plus blanc & le plus ſec, doit être eſtimé le meilleur.

CHAPITRE XXI.

De l'Huile de mars.

ON appelle improprement Huile de Mars ou de Fer, un Sel de Mars reſout en liqueur à la cave. Quelques perſonnes ſe ſervent de cette Huile comme du ſel, avec cette difference qu'il l'ordonne en plus grande doze.

CHAPITRE XXII.

Des Criſtaux de mars.

ON tire du Mars des Criſtaux, en mettant de la limaille d'acier dans de l'eau, & jettant deſſus de bon eſprit de vitriol; & par le moyen de la cave l'on en tire des Criſtaux verdatres, qui aprés être ſechez l'on s'en peut ſervir aux mêmes uſages que le ſel & l'huile, à la reſerve qu'il les faut donner en plus petite doze, à cauſe de leur grande acreté. Quelques perſonnes pretendent que l'on peut tirer de ſes Criſtaux par le moyen d'une cornuë un eſprit de vitriol, mais comme cet eſprit eſt aſſez foible, je ne conſeille à perſonne de s'y amuſer.

CHAPITRE XXIII.

De la Teinture ou Sirop de mars avec le tartre.

ON tire de la roüille ou de la limaille de fer, par le moyen du tartre & de l'eau boüillante, une teinture noiratre, qui aprés avoir été evaporée & reduite en conſiſtance de ſirop, eſt ce que l'on appelle Teinture ou Sirop de Mars; d'autres en faiſant evaporer preſque toute l'humidité, en font une autre, qui eſt ce que nous appellons Teinture épaiſſe de Mars.

Teinture de Mars épaiſſi.

On attribuë à ces Teintures, ou Sirops de Mars, la proprieté d'être de tres bons aperitifs. Leurs doze eſt diffierentes, en ce que plus ces teintures ſont épaiſſes moins on en prend; ainſi la doze ordinaire doit être depuis un gros juſqu'à une demie once.

De

CHAPITRE XXIV.

De la teinture ou Sirop de mars astringent.

ON tire encore de la roüille de fer, avec du gros vin, ou du suc de coing, ou de quelques-autres sucs astringens, une teinture, un sirop, ou extrait, à qui on attribuë la qualité de referrer, la doze est aussi suivant leur épaisseur, mais la plus ordinaire est depuis dix grains jusqu'à un demy gros dans quelques liqueurs astringentes.

CHAPITRE XXV.

Du Mars diaphoretique.

LE Mars Diaphoretique, est de la roüillure de fer mêlée, avec partie égale de sel armoniac, & avec un vaisseau sublimatoire, on en tire des fleurs que l'on dissoud dans de l'eau, & que l'on fait precipiter en versant dessus la dissolution de l'huile de tartre par défaillance; on fait secher cette poudre, laquelle étant sechée est ce que l'on appelle Mars Diaphoretique, quoyque la vertu Diaphoretique qu'elle a pû tirer du sel armoniac, ne soit pas grande, puisque l'eau a presque tout emporté.

CHAPITRE XXVI.

De l'Argent-vif.

CE que nous appellons Argent-vif, Vif-argent, Mercure crud, Mercure coulant ou courant, hydrargyre, argent aqueux, ou eau d'argent prothée de la nature, sel fugitif, ou esprit mineral, est selon Monsieur Charas une liqueur metallique, ou mineral, d'une nature volatile trouvée dans les mines, & composée comme on croit d'une terre sulphurée blanche, & de son propre mercure interne, que les Philosophes croyent être un de ces principes, & qui est de même que son sel & son soufre. Quelqu'uns, entr'autres le même Auteur, disent que le mercure n'a pas été mis au rang des Métaux, mais on luy a donné le nom de demy métail, parce que n'étant ny dur ny malleable, comme le sont les vrays métaux, il se joint neanmoins facilement à tous, & surtout à l'or auquel même il sert souvent d'intermede pour le joindre à d'autres métaux. Sa couleur d'argent, & la disposition qu'il a à se mouvoir, sont cause qu'on l'a nommé Argent-vif de même que sa couleur & sa fluidité l'ont fait nommer *Hydrargyrum*, c'est à dire, Argent aqueux, ou eau d'argent. On l'a nommé mercure, à cause de l'analogie qu'il a avec la planette qui porte le même nom. On a pû aussi luy donner ce nom à cause du rapport qu'il a au changement de figure, que les payens attribuent à Mercure, l'un de leurs faux Dieux. C'est encore pour la même raison, & pour la diversité de couleur qu'on peut luy donner, qu'on l'a nommé eau

prothée, & c'eſt pour ſa fluidité & pour ſa volatilité que quelques-uns l'ont nommé ſel fugitif.

On trouve l'Argent-vif dans les mines en diverſes manieres, tantôt renfermé dans ſa propre mine, & quelquefois auſſi fluide & coulant de la figure que nous le voyons, & à cauſe qu'il ſe trouve naturel. Quelques-uns luy ont donné le nom de Mercure vierge; on le trouve auſſi quelquefois parmy des terres & des pierres, & aſſez ſouvent auſſi corporifié en cinabre naturel, comme il ſe verra cy aprés. Ceux qui tirent l'Argent-vif de ſa mine, (ou pour mieux dire des endroits où il ſe trouve,) ſe ſervent pour le ſeparer de ſa mine, ou autres corps durs avec leſquelles il eſt joint de grandes cornuës de fer, & par le moyen du feu & de l'eau fraîche dans laquelle il tombe ils le rendent fluide tel qu'il eſt ordinairement.

Mercure vierge.

La mine de mercure eſt ſi ſemblable à l'Antimoine de Poitou, que ſi ce n'étoit que les éguilles en ſont tant ſoit peu plus blanches, il n'y auroit point d'hommes qui en pourroit faire la difference, & lorſqu'il ſe trouve coulant dans la terre, les forçats qui le tirent, ne font que le paſſer par une peau de chamois, pour le netoyer de ſes impuretez. Il n'y a gueres que deux endroits en Europe où l'on tire le Vif-argent qui ſont la Hongrie & l'Eſpagne, dont celuy d'Hongrie eſt tranſporté à Vienne en Autriche, & de la Hollande d'où nous le faiſons venir; & celuy d'Eſpagne eſt tranſporté au Perou, pour ſervir à la purification de l'or & de l'argent, comme j'ay dit cy-devant. Le Mercure d'Eſpagne étoit aſſez commun par le paſſé en France, & à cauſe que ce mercure étant mis ſur de l'argent tant ſoit peu chaufé, avoit la proprieté de dorer la ſuperficie, & de rendre cet argent d'une tres-belle couleur de vermeil. Cette haute proprieté, ſuivant quelques Alchimiſtes, & qui au fond n'eſt rien, & la difficulté qu'il y a d'en avoir preſentement, à cauſe que le Roy d'Eſpagne a défendu expreſſement d'en tranſporter en d'autres Royaumes, c'eſt ce qui fait qu'il eſt aujourd'huy ſi recherché, auſſi-bien que le cinabre naturel. Quelques Auteurs modernes ont écrit que l'on trouve du mercure aux Indes, en Pologne, en Allemagne, & même en France, ce qui peut être vray; mais quelque ſoin que j'aye pris, je n'ay pû découvrir la verité de la choſe, il eſt bien vray que l'on a trouvé depuis peu en Normandie, entre ſaint Lo & Charentan, prés un lieu appellé le Foſſé-Rouge, une mine de cinabre; mais la grande dépenſe que l'on auroit été obligé de faire, a été la cauſe que l'on l'a rebouché. Monſieur Lemery dit que le Mercure ſe trouve ordinairement deſſous les montagnes, couverts de pierres blanches, & tendres comme de la chaux. Les plantes qui croiſſent ſur ſes montagnes, ſemblent plus vertes & plus grandes qu'ailleurs; mais les arbres qui ſont proche de la mine du vif-argent, produiſent rarement des fleurs & des fruits, leurs feüilles mêmes ſont plus tardives à paroître que dans les autres lieux.

Mine de Mercure.

Un des indices pour découvrir la mine du Vif-argent, c'eſt quant au matin des mois d'Avril & de May, il ſort d'un lieu particulier des vapeurs ou broüillards épais, qui ne s'élevent que peu dans l'air, à cauſe de leur peſanteur; on s'attache à ces lieux-là pour rechercher le métail, & principalement quand ils ſont par hazard ſcituez à l'oppoſite du vent ſeptentrionnal; car alors on croit la mine tres-abondantes: on trouve auſſi beaucoup d'eau aux environs de ces mines.

Qui en voudra ſçavoir davantage touchant l'Or, l'Argent, le Vif-argent, liſe *Accoſta*, & le Mercure Indien, en ayant traité fort amplement.

Quoy qu'il en ſoit, on doit choiſir l'Argent-vif blanc, coulant, net, bien vif & d'une belle eau, & rejetter celuy qui étant mis dans quelque vaiſſeau de cuivre, comme balance & autres, paroît plombé, c'eſt à dire, lorſque ſa couleur en eſt brune, & qu'il fait des queux ou trainées, comme s'il étoit gras, ou qu'en le maniant il adhere aux mains, & ſe convertiſſe en petites boules rondes, ce

qui n'eſt pas d'une petite conſequence, en ce que la pluſpart de l'Argent-vif qui ſe conſomme, eſt pour les Miroitiers, Orfévres, Fourbiſſeurs, d'Oreurs & autres, & ſi par malheur ou par fourberie, ſur un boüillon d'Argent-vif, il y avoit dedans une livre de plomb, cela ſeroit capable de leur gâter leurs Ouvrages.

Outre les qualitez cy-deſſus que doit avoir l'Argent-vif, on peut l'éprouver en en mettant tant ſoit peu dans une cueillere d'argent, & l'ayant fait évaporer ſur le feu s'il reſte une tache jaune, c'eſt une marque qu'il eſt naturel; & au contraire s'il reſte une tache noire, c'eſt une marque qu'il eſt melangé de plomb ou d'étain. Le Vif-argent eſt une matiere ſi peſante, que Monſieur de Furetiere dit que le pied cube de Mercure peze 947. livres; & celuy d'eau de Seine ne peze que ſoixante dix livres, c'eſt à dire un vaiſſeau qui contiendra trente-cinq pintes d'eau de la Riviere de Seine, meſure de Paris, peut contenir neuf cent quarante ſept livres de Vif-argent. Si le Vif-argent eſt extremement pezant, il n'en eſt pas moins fort, puis qu'un poids de cinquante livres de fer mis ſur un boüillon de Vif-argent, qui peze ordinairement tel qu'il vient d'Hollande, cent ſoixante ou cent quatre-vingt-livres, n'enfonſe non plus dedans comme ſi l'on y mettoit une once; ce que je n'aurois jamais crû ſi je ne l'avois experimenté moy-même. A l'égard des proprietez de l'Argent-vif elles ſont ſi grandes qu'elles ſurpaſſent l'imagination; & même quelques perſonnes pretendent qu'un gros pezant d'Argent-vif a la même proprieté que telle quantité que l'on en pourroit faire prendre, & que ſi on en ordonne quelquefois en grande doze, ſurtout pour les coliques de miſerere, c'eſt afin qu'il paſſe plus vite, & que ſon grand poids faſſe denoüer les boyaux. C'eſt auſſi une choſe ſurprenante que de quelque maniere que l'on puiſſe metamorphoſer le mercure, on le peut toûjours faire revenir dans ſa premiere nature, & avec tres-peu de diminution. *Borrichius*, Chimique Danois, dit dans ſa Chimie qu'ayant tourmenté pendant un an du Mercure, & l'ayant reduit en pluſieurs manieres, il reprit ſa premiere forme dans le milieu du feu par le moyen du ſel de tartre. La grande conſommation que l'on fait du mercure dans tous les Royaumes, ſurtout en France, eſt la cauſe que les Hollandois l'ont augmenté de deux ſols par livre monnoye d'Hollande, qui eſt prés de trois ſols d'icy, & comme cette marchandiſe a été depuis long-temps en party, elle ne s'y vendoit que trente-ſix ſols la livre. Je laiſſe encore à part le grand nombre de vertû que l'on attribuë à ce demy métail, en ce que pluſieurs Auteurs en traitent, & même à decider s'il eſt chaud ou froid, pour dire qu'il eſt d'une nature exterieure ſi froide, qu'il eſt impoſſible de pouvoir durer la main dans un boüillon d'Argent-vif un quart-d'heure de temps, & pour dire auſſi que cet un abus de croire comme quelques Auteurs modernes ont écrit, que les Hollandois prennent la peine de mettre le mercure en cinabre pour le tranſporter en pluſieurs endroits pour trois raiſons. La premiere, parce qu'il ſe tranſporte fort facilement dans des cuirs de Mouton, liez & enfermez dans des caiſſes ou barils de bois, dont le vuide eſt rempli de ſon, de ſcieure de bois, ou de paille coupée. La ſeconde, en ce que ſi nous étions obligez de revivifier le cinabre en mercure, nous ne pourrions pas l'établir au prix que nous l'établiſſons; & tout le mercure qui eſt reduit en Hollande en cinabre, eſt pour broyer ou pour conſommer en France ou autres endroits auſſi en cinabre, à moins que ce ne ſoit quelque curieux qui ſoit bien aiſe d'avoir un mercure pur & net, qu'il ſe donne la peine de le revivifier, & la choſe eſt ſi réelle que ſi nous faiſons venir tous les ans un milier d'Argent-vif & autant de vermillon broyé, nous ne faiſons venir au plus que cinquante livres de cinabre. En troiſiéme lieu, quand les Hollandois ont envie de le rendre

portatif, il le fixe & l'arreſte avec tres-peu de choſe, & le mettent dans toutes ſortes de vaiſſeaux, & même dans du papier, & l'envoyent à ceux qui ont le ſecret de le rendre coulant ſans faire aucune dépenſe.

CHAPITRE XXVII.

Du Cinabre Mineral ou naturel.

LE Cinabre Mineral eſt une pierre rouge, peſante & brillante, que l'on trouve en divers endroits du monde, mais le meilleur & le plus eſtimé, eſt celuy d'Eſpagne; j'ay eu beaucoup de peine de ſçavoir le nom du veritable endroit d'où ſe tire le Cinabre, en ce qu'une perſonne de merite m'a aſſuré, & pour en avoir veu & ramaſſé, que celuy de la meilleure qualité ſe trouvoit dans l'Andalouſie, ſur les Terres des Religieux de ſaint Jerôme, & que l'on marchoit deſſus comme on fait icy ſur les pierres, mais ne pouvant croire la choſe ſi commune, j'ay été obligé de m'en informer à Monſieur Charas, lequel m'a aſſuré qu'il y avoit dans les Montagnes de Sierra Morena, de grandes mines de cinabre, & que pour en tirer le mercure pour envoyer au Perou, le Roy d'Eſpagne y entretenoit à ſes frais & dépens pluſieurs Ouvriers: & comme cette derniere relation me paroît plus juſte, je crois que l'on peut s'aſſurer que la plus grande quantité de cinabre que l'on voyoit icy par le paſſé, & qui ſe voit encore aujourd'huy, mais rarement venoit des Montagnes de Sierra Morena, & que le bon marché auquel il étoit en ce temps-là, nous fait aſſez connoître qu'il n'étoit pas fort difficile, ny de grandes dépenſes à tirer de ſes minieres; ce qui pourroit favoriſer en quelques manieres le ſentiment de la perſonne qui m'a aſſuré qu'il ſe trouvoit auſſi communement que les pierres, & qui ne coutoit qu'à ramaſſer.

On doit choiſir le Cinabre mineral, haut en couleur, le plus brillant & le moins chargés de roche que faire ſe pourra; depuis que le veritable cinabre d'Eſpagne eſt devenu rare en France, on en voit de tant de ſortes que j'aurois aſſez de peine à les pouvoir toutes definir; & à cauſe de cette grande rareté on ne voit autre choſe preſentement que demander du veritable Cinabre d'Eſpagne; & comme la pluſpart de ceux qui en vendent ne font pas de ſcrupule de donner l'un pour l'autre, donnent de celuy de ſaint Lo, quoyque bien different, en ce que celuy d'Eſpagne eſt d'un rouge brillant; & celuy de ſaint Lo eſt d'un rouge mat, & beaucoup moins abondant en mercure, quoyque quelques perſonnes m'aye voulu ſoûtenir que le Cinabre de ſaint Lo rendroit auſſi-bien quatorze onces de mercure par livre comme celuy d'Eſpagne: à quoy je ne puis contredire pour ne l'avoir experimenté.

Le Cinabre mineral d'Eſpagne, quoyque fort recherché, n'a autre proprieté que je ſçache, que pour en tirer le mercure dont les habiles Alchimiſtes pretendent en faire du vermeil, & même en faire de l'or en le fixant, & luy donnant la teinture; car à l'égard du poids il approche fort du veritable or. Monſieur Lemery dit, que le Cinabre naturel ou mineral, eſt un mélange de mercure & de ſoufre, qui ſe ſont ſublimez enſemble par le moyen de quelque chaleur ſoûterraine, & cela ſe fait naturellement à peu prés de la même maniere que le Cinabre artificiel.

Monſieur de Furetiere marque dans ſon Livre, qu'il y a un Cinabre mineral

qui eſt une pierre fort rouge, lourde & peu dure, reſſemblant à de l'hæmatite qui contient du Vif-argent, lequel en dégoûte de luy-même & ſans le ſecour du feu : il dit qu'il ſe trouve vers la Carniole, & que c'eſt la même choſe que le Minium des anciens & eſt un poizon ; il dit encore que le mot de Cinabre vient du mot Grec Kinabra, qui ſignifie l'odeur des boucs une odeur inſupportable ; parce que quand on tire de terre une eſpece de cinabre foſſille, il jette ſelon Mathiole, une odeur ſi étrange que l'on eſt obligé de ſe boucher le nez, & de ſe couvrir le viſage de peur d'en être infecté ; je n'aurois pas parlé de ce dernier cinabre, en ce que je crois que c'eſt une fauſſeté ; & ſi ce n'étoit que Mathiole & de Furetiere ſont decedez, je leurs dirois en cet article comme en beaucoup d'autres, qu'ils ont écrit ce qu'ils n'ont jamais veu, & ce qui eſt même hors du bon ſens ; & afin de diſſuader ceux qui pourroient croire qu'il y a du cinabre mineral, dont le mercure en decoule naturellement.

CHAPITRE XXVIII.

Du Cinabre artificiel.

LE Cinabre artificiel ou en pierre, eſt un mélange de mercure & de ſoufre, & enſuite ſublimé & reduit en pierre, de la maniere que nous le voyons.

On choiſira le Cinabre en pierre, en belles éguilles, & le plus haut en couleur que faire ſe pourra.

L'uſage de ce Cinabre eſt comme j'ay déja dit, pour en tirer un mercure par ceux qui veulent avoir un Vif-argent pur & net, tant pour faire la panacée mercurielle, que pour pluſieurs autres operations où le mercure revivifié du cinabre eſt requis.

Le Cinabre en pierre eſt auſſi quelque peu uſité par les peintres, aprés l'avoir broyé, à cauſe qu'il eſt d'un rouge plus vif que celuy qui vient tout broyé d'Hollande, mais ce qu'il y a de fâcheux, c'eſt que l'on a bien de la peine à le faire ſecher : il a encore quelque peu d'uſage en Medecine, tant pour faire des fumigatoires que pour employer dans pluſieurs remedes, tant interieurement qu'exterieurement ; je diray neanmoins que le cinabre n'eſt guere en uſage pour l'interieur, ſi ce n'eſt pour les chevaux, pour en faire une compoſition de pilule ſurnommé de cinabre. Tour le cinabre entier ou broyé, vient d'Hollande, & c'eſt une choſe ſurprenante que de ſçavoir que ceux qui le font, en font des pains de trois à quatre cens pezant, ce qu'ils font ſans aucune peine en mettant vingt-cinq livres de matieres, c'eſt à dire de ſoufre & de mercure, & lorſque ces vingt-cinq livres ſont ſublimez, ils en remettent vingt-cinq autres, & continuë toûjours de la même maniere juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein, & c'eſt ce qui fait que le cinabre en pierre que nous voyons eſt diſpoſé par lits.

D'où vient que le cinabre eſt diſpoſé par lits.

A l'égard du vermillon ce n'eſt que du cinabre en pierre, broyé avec de l'urine ou avec de l'eau de vie, & aprés avoir été ſeché eſt tranſporté en differents endroits.

Il nous vient d'Hollande de deux ſortes de vermillon : ſçavoir, du rouge & du pâle, ce qui ne provient que ſuivant qu'il a été plus ou moins broyé, car plus il eſt broyé plus il eſt fin, plus il eſt pâle & plus il eſt eſtimé, principalement pour ceux qui l'employent à rougir la cire d'Eſpagne.

Vermillon.

On doit choiſir le vermillon bien broyé, ſec, le moins terreux, le plus pur &

le plus net que faire ſe pourra ; il eſt d'une neceſſité abſoluë que les Hollandois mêlent dans le vermillont broyé de la mine de plomb, ou autres drogues ſiccatives, en ce que le cinabre en pierre broyé, comme j'ay déja dit, a bien de la peine à ſecher, qui eſt le contraire de celuy qu'ils nous envoyent tout broyé.

Le vermillon eſt fort en uſage en France, tant par les faiſeurs de cire d'Eſpagne, que par les peintres, & parce qu'il entre dans pluſieurs Ouvrages où il eſt requis.

On ſera averty de ne ſe jamais ſervir du cinabre broyé & mêlangé avec quelque graiſſe pour s'embelir le viſage, ainſi que l'a fort bien remarqué Monſieur Lemery, en ce que ce fard eſt dangereux, & qu'il en pourroit arriver de fâcheux accidens ; & on pourra employer à ſa place du vermillon ſurnommé d'Eſpagne, duquel l'on ſe peut ſervir avec toute ſureté, n'étant fait que du ſafran du levant ou Safranum.

Du Mercure revivifié en cinabre.

On tire du Cinabre ou du Vermillon, par le moyen du feu, & de la limaille d'acier, ou de la chaux vive miſe dans une cornuë, un Vif-argent tres pur & fort propre à tous les uſages, où le Vif-argent eſt requis, mais comme ce mercure eſt beaucoup plus cher, tant à cauſe des frais qu'il faut faire que par le déchet ; ceux qui ont beſoin de Vif-argent, à moins que ce ne ſoit quelques curieux, ils ſe ſervent de celuy d'Hollande.

A l'égard du choix de ce mercure il doit être extremement blanc & bien vif.

CHAPITRE XXIX.

Du Sublimé corroſif.

LE Sublimé Corroſif que nous tirons d'Hollande ou de Veniſe, eſt du Mercure ordinaire ou revivifié du cinabre, de l'eſprit de nitre, du vitriol calciné en blancheur & du ſel marin decrepité ; & par le moyen d'un vaiſſeau ſublimatoire ; il eſt reduit en une maſſe blanche & brillante.

On doit choiſir le ſublimé ſoit d'Hollande, ſoit de Veniſe, bien blanc, le plus brillant, le moins peſant, le moins compacte qu'il ſera poſſible ; & rejetter tant qu'il ſe pourra, le ſublimé de Smyrne, qui eſt peſant, remply de miroirs, en ce qu'on pretend qu'il eſt fait avec de l'arſenic, ce que je n'oſe aſſurer pour n'en être pas certain, & la meilleur connoiſſance que j'en puis donner ; c'eſt d'y jetter deſſus quelque goute d'huile de tartre fait par défaillance, ou le frotter avec tant ſoit peu de ſel de tartre ; s'il jaunit, c'eſt une marque infaillible qu'il eſt fait de mercure, & qu'il eſt de la qualité requiſe ; au contraire s'il noircit c'eſt une marque qu'il n'eſt pas d'une bonne qualité, & qu'il doit être rejetté.

L'uſage du ſublimé corroſif eſt pour pluſieurs perſonnes, comme Chirurgiens, Orfévres, Maréchaux & autres ; il eſt auſſi uſité en Medecine pour l'exterieur, mais comme c'eſt un des plus forts poizons que nous ayons, on ne s'en doit ſervir qu'avec de grandes precautions, & les Marchands qui le debitent n'en doivent vendre qu'à ceux d'une profeſſion à en avoir beſoin, ainſi que les Ordonnances du Roy le portent, dans leſquelles il eſt expreſſément défendu à tous Marchands de vendre toutes ſortes de poizons qu'au ſeul Maître de famille, & de tirer des certificats de celuy qui l'achete, & de ſçavoir ce qu'il en veut faire, & le Marchand qui le vend de le tenir ſous la clef, & qu'il n'y aye que luy qui en faſſe le debit. Je ne croy pas que l'on trouve cet avertiſſement mauvais, puiſqu'il eſt fait pour la ſureté publique.

CHAPITRE XXX.

Du Sublimé doux.

LE Sublimé ou Mercure doux, ou dulcifié, auſſi appellé *Aquila alba*, eſt du Sublimé corroſif, & du Mercure crud reduit en maſſe blanche par de petites éguilles, par le moyen du feu & de pluſieurs matras ou phioles de verre.

Le Sublimé doux ou Mercure dulcifié, doit être blanc, brillant, garni de petites éguilles dures, qui étant poſé ſur la langue ſont d'un goût incipide, & qui étant reduit en poudre, il ſoit d'un blanc tant ſoit peu jaunatre. On ſera averty de bien prendre garde qu'il ait été dulcifié au moins trois fois; car à moins que cette marchandiſe ne ſoit de la qualité requiſe, c'eſt à dire d'un goût fort incipide, il ſeroit capable de produire de fâcheux accidents. Ceux qui le feront venir d'Hollande, ne s'attacheront pas tant à la grande beauté que les Hollandois le font, mais qu'il ſoit ſans aucun goût, & je puis aſſurer en avoir tiré d'Hollande, que ſi je n'y avois pris garde il en ſeroit arrivé de tres méchantes ſuites: ce qui ne provenoit que de ce qu'il n'avoit été ſublimé, ou dulcifié qu'une fois.

Le Sublimé doux bien preparé, eſt un fort excellent remede pour guerir les maladies ſecrettes, & pour faire mourir les vers ſur tout des petits enfans; la doze ordinaire eſt depuis deux grains juſqu'à trente pris en bol, ſoit dans quelques remedes purgatifs, ou dans quelque conſerve.

CHAPITRE XXXI.

De la Panacée mercurielle.

ON appelle Panacée mercurielle, un Sublimé doux fait de mercure, revivifié de cinabre, & dulcifié ou ſublimé juſqu'à huit fois. Je ne m'étendray point ſur cet article, en ce que les Directeurs de l'Hôpital des invalides en ont fait faire un imprimé qui en traite fort au long, je diray ſeulement que ce remede eſt fort recherché & eſtimé, tant à cauſe de ſa nouveauté que parce que l'on pretend que c'eſt un remede general pour la gueriſon des maladies cy-deſſus, & on luy attribuë tant de qualité que l'on luy a donné le nom de Panacée, qui veut autant dire que remede univerſel. On met ordinairement cette Panacée en petites pilules, avec des mucilages de gomme adrangant, & lorſqu'elles ſont ſeches, ne different en rien, tant en couleur qu'en groſſeur à la coriandre en dragée.

CHAPITRE XXXII.

Du Precipité blanc.

LE Precipité blanc eſt un vif-argent diſſoud dans l'eſprit de nitre, & precipité par le ſel en poudre blanche. Cette poudre aprés avoir été bien lavée & ſechée, eſt ce que nous appellons vray Precipité blanc de mercure, pour le differencier d'avec deux autres ſortes de Precipités blancs, dont l'un eſt fait de Sublimé corroſif, diſſoud dans une eau compoſée de ſel armoniac, & reduit en poudre blanche, en jettant ſur la diſſolution de l'huile de tartre par défaillance, & enſuite lavé & ſeché comme celuy cy-deſſus. Le troiſiéme ſe fait encore de Sublimé corroſif reduit en poudre, & mis dans de l'eau chaude ; & aprés avoir jetté ſur cette diſſolution de l'eſprit volatil de ſel armoniac, on en retire une poudre blanche, qui aprés avoir été auſſi lavée & ſechée, a les mêmes proprietez que les deux autres, qui eſt pour exciter le flux de bouche, ou mélangé dans quelques graiſſes ou pomades, pour guerir les dartres & même pour la galle.

Comme ces precipitez & generalement tout ce qui vient du mercure, ſont des remedes violents, & auquel il peut y avoir quelques riſques ; l'on ne doit s'en ſervir qu'avec de grandes precautions, & par l'avis d'habiles gens. Le Precipité blanc de mercure pour être de la bonne qualité, il faut qu'il ſoit blanc, peſant, & fidelement fait ; ce qui ſe pourra connoître en en mettant tant ſoit peu ſur un charbon allumé, s'il s'exale c'eſt une marque qu'il eſt bon ; & au contraire s'il reſte ſur le feu, ou qu'il en decoule du plomb, c'eſt une preuve infaillible que ce n'eſt que de la ceruſe broyée, ou quelque-autre blanc comme de celuy de Roüen & autres ſemblables.

A l'égard du precipité fait avec le Sublimé, il doit être extremement blanc, & beaucoup plus leger que celuy qui eſt fait avec le mercure ; ce qui ſemble aſſez extraordinaire, en ce que tout ce qui eſt de mercure eſt ordinairement peſant : & c'eſt ce qui fait que ceux qui ne s'y connoiſſent pas n'en veulent point, quoy qu'il ſoit auſſi beau & bon que celuy qui eſt fait avec le mercure.

CHAPITRE XXXIII.

Du Precipité rouge.

LE Precipité rouge eſt du Mercure diſſoud dans l'eſprit de nitre, & enſuite rougi au feu, juſqu'à ce qu'ils aye acquis une couleur rouge & brillante, tel qu'eſt celuy qui nous vient d'Hollande. A l'égard des Precipitez rouges qui ſe font par les Artiſtes à Paris, ou autres villes de France, il eſt preſque autant de differentes couleurs comme il y a de gens qui l'ont travaillez, & il y a tres-peu de ſes Artiſtes qui le faſſent comme en Hollande. C'eſt ce qui fait que la pluſpart des Precipitez rouges que les Apoticaires vendent, ſont tantoſt rouges, tantôt orangé & jamais brillant, à moins qu'il ne l'aye acheté des Droguiſtes qui l'ont fait venir d'Hollande ; je ne veux neanmoins pas dire qu'il ne ſoit auſſi bon ; mais il n'eſt pas tant de vente. Il y a encore deux autres ſortes de Precipité rouge

rouge, dont l'un est de couleur de roze, cela ne provenant qu'au lieu de mettre au feu la dissolution du mercure dans l'esprit de nitre, on verse dessus de l'urine chaude, & aussi-tôt il se fait un precipité de coûleur de roze, qui aprés avoir été lavé est fort convenable pour tuer les vers, pour le scorbut, pour la galle, & même on s'en peut servir aux mêmes usages que celuy qui a été rougi au feu. Le troisiéme precipité rouge se fait avec du sublimé dissoud dans l'eau chaude, sur laquelle on verse de l'huile de tartre par défaillance. Monsieur Lemery dit que cette preparation de sublimé est le veritable precipité rouge, mais qu'il n'agit pas avec tant de violence que celuy de mercure; ces deux derniers Precipitez sont fort peu en usage, en ce que l'on se sert du premier, lequel pour être bon doit être fidelement fait, & prendre garde qu'il ne soit mélangé de mine de plomb, ce qui se pourra connoître facilement en en frottant une piece d'or; car s'il la blanchit c'est une marque qu'il est bon, & qu'il est fait de mercure; au contraire s'il la noircit c'est un signe qu'il tient du plomb, & qu'il en est mélangé; on le peut encore mettre sur le feu, s'il s'exhale c'est une bonne marque; je diray neanmoins que l'on doit preferer celuy d'Hollande, tant à cause qu'il est plus beau & ainsi plus de vente, que parce que nous le pouvons établir à meilleur marché sur tout en temps de paix, que celuy que se pourroit faire en France.

Precipité de couleur de roze.

Vray precipité rouge.

CHAPITRE XXXIII.

De l'arcane Coralin.

L'On appelle Arcane Coralin un Precipité rouge de mercure, sur lequel on a fait brûler de bon esprit de vin, en reïterant jusqu'à six fois, & c'est de cet Arcane Coralin, ou Precipité Rouge preparé que l'on doit se servir pour l'interieur, en ce que l'esprit de vin l'a adoucy, & luy a ôté ce qu'il y avoit de plus pernicieux.

CHAPITRE XXXIV.

Du Precipité jaune.

LE Precipité jaune, ou Turbith mineral, est du mercure revivifié du cinabre, dissoud dans de l'huile de vitriol, & ensuite avec de l'eau tiede on en fait precipiter une poudre jaune, qui aprés avoir été bien lavé & seché, on s'en sert comme d'un puissant purgatif & vomitif. On fait encore un Precipité jaune en dissolvant du sublimé en poudre dans de l'eau chaude, & y versant dessus de l'eau de chaux, & la poudre jaune qui se trouvera au fond, aprés avoir été aussi lavée & sechée, peut passer pour Precipité jaune ou Turbith mineral. Monsieur Lemery dit que cette dissolution ou eau jaune, est appellée eau Phageudenique ou Ulcerere, parce qu'elle est propre pour deterger & pour guerir les Ulceres; les Chirurgiens s'en servent fort souvent, principalement dans les Hôpitaux; mais l'eau Phageudenique ordinaire est de l'eau de chaux, dans laquelle on y a mis quelque peu de sublimé.

Vraye eau Phageudenique.

CHAPITRE XXXV.

Du Precipité verd.

LE Precipité verd eſt du Mercure & du Cuivre diſſoud dans l'eſprit de nitre, & enſuite avec du vinaigre diſtillé on en fait une poudre d'une couleur verte, dont on ſe ſert pour purger par le haut & par le bas; & même quelques-uns pretendent que c'eſt un ſpecifique pour guerir les Maladies Veneriennes. Ceux qui preparent ces Precipitez trouvent une poudre jaune qui eſt aſſez ſemblables au Turbith mineral.

Il eſt à remarquer que plus on fait entrer du Cuivre dans cette operation, plus il a d'acreté & plus il a d'effet. Ce Precipité eſt fort peu en uſage, & eſtoit peu connu avant que le Sieur Matte de la Faveur, Diſtillateur du Roy à Montpellier en eut donné la deſcription.

CHAPITRE XXXVI.

De l'Huile de mercure.

L'Huile, ou pour mieux dire, Liqueur de Mercure, eſt un Vif-argent diſſoud dans de l'Huile de vitriol, & reduite en maſſe blanche par le moyen du feu, & cette maſſe eſtant miſe à la cave ne manque pas de diſſoudre & de ſe reduire en eau. On peut faire une autre Huile de Mercure plus douce, en diſſolvant du Vif-argent dans l'eſprit de vin, & de laquelle on ſe peut ſervir avec plus de ſureté; on en peut faire encore avec le Sublimé doux & le Sel armoniac, ou au lieu de ſel armoniac on ſe peut ſervir du ſel ſaturne, & au lieu du ſel de ſaturne de ſucre candy, ainſi que de beaucoup d'autres ſortes dont la pluſpart des Auteurs ſont remplis.

CHAPITRE XXXVII.

De l'Etain.

L'Etain que les Anciens ont appellé plomb blanc, eſt un métail blanc qui n'eſt pas ſi dur que l'argent, & plus dur que le plomb. Quelques-uns ont donné à l'étain le nom de Jupiter, en ce qu'ils ont pretendu qu'il tiroit des influences de cette fauſſe Divinité: ils pretendent auſſi qu'il ſoit formé de deux matieres, ſçavoir de plomb & d'argent, en ce qu'il ſe trouve quelquefois dans les mines d'étain, de l'argent & du plomb, & quelquefois auſſi des diamans qui ſont attachés à la roche dont on tire l'étain: Ils ſont naturellement polis, quarré & pointus, & ſont de differentes groſſeurs, s'en trouvant de celle d'une noix, mais ils ne ſont ny ſi durs, n'y n'ont pas l'enfoncement des veritables diamans. On veut auſſi qu'il ſoit compoſé d'une terre, d'un ſoufre impur, d'un ſel metallique, & d'un mercure un peu plus pur & mieux digeré que celuy du plomb, & qu'il eſt ennemy de l'or & de l'argent, & quand ils ſont une fois mêlé enſemble, on a de la peine à les ſeparer.

La pluſpart de l'étain que nous voyons en France, nous vient en ſaumons de differents poids d'Angleterre, ſurtout de la Province de Cornoüaille, & il y a des Iſles en Angleterre qui ſont ſi abondantes en étain, qu'elles en portent le nom. Nous voyons à Paris de trois ſortes d'étain : ſçavoir, l'étain plané, l'étain ſonant, & l'étain commun. L'étain plané qui eſt le plus beau & le meilleur, eſt de l'étain d'Angleterre tel qu'il vient de la mine : & pour l'ouvrager on y incorpore de l'étain de glace, du cuivre, de roſette, & tant ſoit peu de Zain pour le decraſſer.

Etain plané étain d'Angleterre, étain de Cornoüaille, étain criſtallin, étain à la roze, ou étain d'antimoine c'eſt la même choſe.

L'étain ſonant eſt de l'étain d'Angleterre qui a été abaiſſé par des étains plus communs ; ainſi l'étain ſonnant étant compoſé d'étain glace & de cuivre, c'eſt ce qui cauſe, comme la tres-bien remarqué M. Lemery, que ces matieres qui ſont compoſées de parties roides & caſſantes, étant unie avec l'étain affermiſſent ſes parties, & rendent le métail plus dur, plus ſolide & plus compacte, c'eſt par cette raiſon qu'il devient ſonant ; car il faut de neceſſité qu'une matiere ſonante ſoit compoſée de parties roides, & diſpoſées en ſorte qu'étant frappée elles s'agitent & ſe tremouſſent en ſe hurtant les unes contre les autres ; ce qui ne ſe peut pas faire dans l'étain pur qui eſt molace & pliant. L'étain commun eſt de l'étain d'Angleterre, & du plomb allayé de cuivre jaune que lon incorpore dedans. Pour ſçavoir à quel degré de bonté eſt l'étain, on prend une craye blanche qui ſe trouve proche de Tonnerre en Bourgogne ; de cette craye on en fait une eſpece de lingotiere, dans laquelle l'on y verſe de l'étain fondu, & par le moyen de cette craye les Potiers d'étain voyent à quel titre il eſt, par de petites rayes qui s'y forment, ou bien ils rempliſſent des moules de balles de mouſquet d'étain fondu, & celuy qui ſe trouve le plus leger eſt eſtimé le meilleur. Quelques Auteurs diſent que l'étain ou plomb blanc, ſe trouve à fleur de terre parmy les ſablonieres, & les torrens ſechez & taris, & qui ſe trouve en grenaille, qui aprés avoir été lavé par les Arpailleurs, eſt fondu & jetté dans des moules pour le mettre en ſaumons de la figure que nous le voyons. Outre les differens uſages que nous tirons de l'étain, on en tire par le moyen de la chimie pluſieurs operations, comme il ſe verra cy-aprés.

La plus grande ſcience des Potiers d'étain, c'eſt de ſçavoir connoître l'étain par cette preuve.

Outre l'étain d'Angleterre, il nous en vient quelquefois de l'Allemagne, mais il n'eſt pas ſi bon, en ce que ce n'eſt que le rebut de celuy qui a ſervi à eſtamer le fer blanc. On nous en apporte auſſi quelquefois de la Lorraine.

CHAPITRE XXXVIII.

De l'Etain en feüilles.

L'Etain en feüille ou appeau, eſt de l'étain battu que les Hollandois ont peint d'un côté, par le moyen d'un verni de telle couleur qu'ils ont voulu. C'eſt ce qui fait qu'ils nous en envoyent de jaune, de rouge, de noir, de blanc d'aurore, & autres couleurs.

On doit choiſir cet appeau ou étain en feüille, uni, bien verni, entier, & le mieux roulé qu'il ſe pourra ; les Hollandois nous envoyent cet étain dans des petites boëtes qui contiennent ordinairement une groſſe, qui eſt douze douzaine. L'étain en feüilles étoit autresfois fort en uſages ; à cauſe que les Ciriers s'en ſervoient pour mettre aux torches, & autres ouvrages de cire, mais pour le preſent on ne s'en ſert que lorſqu'il eſt mort quelques perſonnes de qualité pour mettre à leurs armoiries.

CHAPITRE XXXIX.

De l'Etain en poudre.

ON reduit l'étain en poudre en deux manieres . ſçavoir avec du charbon pillé, ou avec de la craye, comme il ſe verra cy-aprés à l'article du plomb. Ceux qui travaillent ſur l'étain au lieu de le mettre en poudre le brûlent, c'eſt à dire le calcinent, & le reduiſent en poudre griſatre, qui eſt ce que Nous & les Potiers d'étain vendent ſous le nom de Pothée d'étain, & s'en ſervent pour frotter leurs marteaux, & d'autres pour polir les miroirs d'acier. Ceux qui deſirent rendre cette Pothée extremement blanche, la calcine juſqu'à ce qu'elle ſoit d'un tres beau blanc. Cet étain calciné en blancheur, eſt ce que les Chimiſtes appellent ceruſe ou chaux d'étain, & d'autres blanc d'Eſpagne ou bezoard jovial.

Pothée.

Ceruze ou chaux d'étain blanc d'Eſpagne ou Bezoard jovial.

Quelques Auteurs aſſurent que l'on peut reduire l'étain en chaux ou en ceruſe par le moyen de l'urine, & que l'urine agit ſur l'étain comme le vinaigre ſur le plomb. Outre les uſages que les Chimiſtes tirent de cet étain calciné, il s'en employe beaucoup par les Fayenciers, pour faire ce beau verni ou émail blanc qui eſt ſur la Fayence; mais il y a icy une choſe à remarquer, que cette ceruſe d'étain ne peut ſervir aux Fayenciers qu'elle n'aye été auparavant expoſée un an aux injures du temps, afin que l'air faſſe une ſeconde calcination, mais ce qu'il y a à prendre garde c'eſt que cette ceruſe d'étain ne ſoit point remplie de ſaleté; car ce ſeroit autant de taches ſur la fayance.

CHAPITRE XL.

Du Sel d'étain.

LE Sel d'Etain eſt de l'étain calciné, ſur lequel on verſe du vinaigre diſtillé; & par le moyen du feu & d'un lieu frais, on en tire un ſel blanc, en petits criſtaux, duquel on ſe ſert pour les dartres mêlé dans quelque pomades, il doit être ſec, blanc, leger, & en petites éguilles.

CHAPITRE XLI.

Des Fleurs d'étain ou de Iupiter.

ON tire de l'étain avec le Sel armoniac, par le moyen d'un vaiſſeau ſublimatoire, des Fleurs blanches, au lieu du Sel armoniac: D'autres ſe ſervent de Salpetre rafiné. On peut faire des Fleurs d'étain par le moyen de l'eſprit de volatil de Sel armoniac, ou de l'huile de tartre fait par défaillance, un magiſter d'étain qui aprés avoir été dulcifié & lavé dans de l'eau & ſeché, eſt un tres beau blanc, qui étant mis dans quelque pomades, on s'en peut ſervir comme de fard.

Magiſter d'étain.

Et même on peut employer des Fleurs d'étain, aux mêmes usages que le magister.

CHAPITRE XLII.

Du diaphoretique d'Etain.

LE Diaphoretique d'étain que Monsieur Lemery appelle Diaphoretique jovial ou antihectique de Poterius, est de l'étain fin d'Angleterre & du regule d'antimoine fait avec le mars fondu ensemble, & ensuite avec du salpêtre, & de diverses lotions; on en retire une poudre dont l'on se sert pour les maladies du foye, pour les fiévres malines, pour la petite verole, & autres maladies, ainsi que l'enseigne le même Auteur.

CHAPITRE XLIII.

De l'étain de glace naturel.

QUelque diligence que j'aye fait pour pouvoir découvrir s'il étoit vray qu'il y eut de l'étain de glace naturel, il m'a esté impossible de le pouvoir apprendre, & tous ceux avec qui j'en ay conferé de bouche ou par lettres, ils m'ont tous dit d'un commun accord qu'il n'y avoit point d'autre étain de glace que celuy que nous vendons, qui est un étain de glace artificiel, comme il se verra au chapitre suivant. Je ne voudrois pas neanmoins assurer qu'il ne s'en pût trouver, mais il n'est pas venu à ma connoissance, ainsi je ne puis contredire ceux qui ont écrit que l'étain de glace estoit une marcasite sulphureuse que l'on trouve dans les mines d'étain aussi-bien que ceux qui ont dit que c'étoit un corps mineral à demy metallique, composé de la premiere matiere de l'étain, qui est encore imparfait, & qui disent que l'on le trouve dans les mines d'étain, & que sa substance est fort dure, pesante, cassante, d'un grain gros, poly, blanc & éclatant. Ils disent encore qu'il est appellé étain de glace, parce qu'étant brisé, il fait voir plusieurs petites substances polies comme une glace; ils l'appellent aussi marcasites par excellence, à cause qu'il surpasse les autres en blancheur & en beauté; ils veulent qu'il contienne un sel arsenical, qui est dangereux à prendre interieurement. Quoy qu'il en soit, je suis seur que ceux qui en ont ainsi parlé, ont crû que l'étain de glace que nous vendons étoit naturel.

CHAPITRE XLIV.

De l'etain de glace ordinaire.

L'Etain de glace que quelques-uns appellent Bismuth, est un mélange d'étain, de tartre & de salpêtre, & par le moyen du feu & d'un creuset, on

on retire un étain de glace tres blanc & tres pur, & beaucoup plus beau & plus blanc que l'étain de glace que nous faisons venir d'Angleterre. Et cette difference ne provient à ce que l'on m'a assuré, que de ce que les Anglois y meslent du Cuivre, pour luy donner cet œil rougeatre qu'il a.

On pourroit fort à propos donner à l'étain de glace le nom de regule d'étain, puisque effectivement il est; c'est une chose si probable & si assurée, que l'étain de glace que nous vendons est artificiel, que sa figure le demonstre, en ce qu'il est facile de voir que c'est un métail fondu & jetté dans un mortier, auparavant chauffé & graissé comme on fait les autres regules; & il est si vray que cet étain de glace est artificiel que j'en ay fait moy-même, & que je suis prest de faire voir à ceux qui auront de la peine à me croire.

On doit choisir l'étain de glace ou regule d'étain, en belles écailles, larges, blanches & facile à casser, & rejetter celuy qui est en petites écailles, & qui en un mot approche de la figure du regule d'antimoine, aussi-bien que celuy qui étant cassé paroit moitié en grandes écailles & moitié en petites, & d'une couleur sombre.

L'usage de l'étain de glace est pour les Potiers d'étain, qui s'en servent presentement au lieu de regule d'antimoine, ou pour en tirer par le moyen de la Chimie des fleurs, ou un magister ou precipité blanc.

Fleurs & Magister de Bismuth.

Pour tirer des fleurs de l'étain de glace on le calcine, & avec du sel armoniac & un vaisseau sublimatoire, on en tire des fleurs qui aprés être dissoud dans l'eau, & precipité avec de l'esprit de sel armoniac ou avec l'huile de tartre; on peut s'en servir comme du magister de Bismuth dont je vais parler.

CHAPITRE XLV.

Du Magister de Bismuth ordinaire.

Blanc de Perles ou d'Espagne.

LE Magister de Bismuth, que quelques-uns nomment fort mal à propos, blanc d'Espagne ou de perles, est de l'étain de glace dissoud dans l'esprit de nitre & precipité en poudre blanche, avec tant soit peu de sel marin, & ensuite bien lavée avec de l'eau claire & sechée: Il y a des Perruquiers qui se servent quoyque tres mal à propos de ce magister, pour donner une couleur blonde aux cheveux roux; cette fourberie sera facile à connoître, en ce que cette couleur ne dure pas long-temps, principalement quand la perruque a esté portée à la pluye.

Le Magister de Bismuth est quelque peu usité pour blanchir le visage en le mettant dans des pomades, ou dilayé dans de l'eau de lys ou de feve. Il est fort bon aussi pour guerir la gratelle; parce qu'il mange suivant Monsieur Lemery, les acides où les sels qui fomentent cette maladie. On sera averty de ne pas faire grande provision de ce Magister de Bismuth, en ce qu'en vieillissant sa couleur blanche se change en jaunatre, & devient enfin hors de vente.

Ce Magister doit être acheté d'honnêtes Marchands; car il s'y fait bien de la fourberie, & il n'y a que celuy qui la fait qui en puisse répondre; c'est pour ce sujet que l'on ne doit pas s'attacher au bon marché.

CHAPITRE XLVI.

Des Emaux.

LEs Emaux ſont de vitrifications faits avec de l'étain, du ſablon, & de la ſoude d'alican, à qui on a donné diverſes couleurs avec differents métaux, comme il ſe verra par la ſuite.

Les Emaux viennent de Veniſe & d'Hollande, & ſont par petits pains plats de differentes grandeurs, & marqué de differentes marques; il y en a de marqué d'un nom de Jeſus, d'une ſireine, d'un ſinge, d'un ſoleil, & autres ſemblables, & les differentes marques ne viennent que des Ouvriers qui les ont fabriquez.

Le premier eſt l'émail blanc, qui eſt la baſe des autres Emaux, eſt de l'étain calciné ou potée, du ſablon & de la ſoude, qui aprés avoir ſouffert un grand feu ſont reduits en pâte, & étant refroidie ſont dure comme de la pierre; c'eſt cet émail blanc que l'on employe aujourd'huy pour vernir la fayence, ne ſe ſervant plus preſentement de l'étain calciné & expoſé un an aux injures du temps, cet ouvrage étant trop longue. L'émail blanc eſt employé par les Emailleurs, Orfévres & autres. A l'égard du choix il n'y a que ceux qui l'employent qui en puiſſent connoître la beauté & la bonté; pour ce qui eſt de la blancheur il eſt plus ou moins blanc ſuivant qu'il eſt fait de belle étain.

Le deuxiéme Email eſt le gris-de-lin tirant ſur l'ardoiſſe, qui eſt de l'émail blanc coloré, avec de l'azur ou émail.

Le troiſiéme eſt le bleu celeſte, qui eſt de l'émail blanc coloré avec du cuivre de roſette, & du vitriol de cypre.

Le quatriéme eſt le couleur de chair, qui eſt de l'émail blanc coloré avec du perigueur.

Le cinquiéme eſt le jaune, qui eſt de l'émail blanc, coloré avec la roüille de fer.

Le ſixiéme eſt le vert, qui eſt de l'émail blanc coloré avec de la limaille d'épingle, ou d'autres cuivres jaunes.

Le ſeptiéme eſt le bleu, que les Emailleurs appellent Faux-lapis, qui eſt de l'émail bleu coloré avec le ſaphre; on donne à ces Emaux encore differentes couleurs, c'eſt à dire que d'une même couleur on en fait de pluſieurs en y mettant plus ou moins de métail. Faux-lapis.

CHAPITRE XLVII.

Du Cuivre.

LE Cuivre eſt un métail qui ſe trouve en pluſieurs endroits de l'Europe, mais principalement en Suede & en Dannemark, d'où on nous apporte preſque tout celuy que nous vendons. Le Cuivre ſe tire de ſa mine en ſable & en pierre à peu prés comme le fer, & aprés avoir été lavé & purifié d'une terre dont il eſt mélangé, eſt jetté dans des moules de differentes figures ; pour le rendre en veritable cuivre de roſette, on le refond une ſeconde fois, & lorſqu'il eſt bien purifié on le jette dans des moules de ſables, pour en faire des pains ou des plaques mal unies telles qu'eſt le cuivre de roſettes. Lorſqu'on veut rendre le Cuivre de roſette propre à ſouffrir le marteau, on le refond pour la troiſiéme fois, & enſuite on en forme des pains de trois pouces d'épaiſſeur, & environ de quinze pouces de diamettre. De ces pains en les mettant au feu entiers ou par quartiers, on en fait des plaques, & de ces plaques des chaudrons, & autres uſtanciles ſemblables, ce qui ſe fait facilement par le moyen de certains pilons qui ſont conduits par des moulins à l'eau, & les plaques de cuivre ſont formées en chaudrons par un homme qui tourne ces plaques avec ces jambes, qui ſont garnies de peaux de mouton, & les met de telles formes qu'il ſouhaite, ſans ſe ſervir preſque de ſes mains. Le Cuivre eſt un métail fort dur & ſec avant que d'être fondu, & lorſqu'il a été bien fondu il devient ductille, & preſque auſſi malleable que l'or & l'argent. Quelques-uns appellent le Cuivre Venus, en ce qu'ils croyent que cette Planette verſe ſes influences ſur ce métail. On tire du Cuivre par le moyen de la Chimie quantité de choſes neceſſaires & propres à divers uſages, comme il ſe verra cy-aprés.

Cuivre de roſette.

CHAPITRE XLVIII.

Du Cuivre Jaune.

LE Cuivre Jaune eſt de la mitraille ou vieux cuivre rouge fondu, & rendu jaune, par le moyen de la veritable pierre calaminaire ; la plus grande partie du Cuivre jaune ſe fait en Allemagne & en Flandres : l'on bat ce cuivre & on le reduit en feüille de l'épaiſſeur d'une feüille de papier, & c'eſt ce que l'on appelle Auripeau ou Clincant ; on rebat cet auripeau & on le reduit extremement mince, que l'on met enſuite dans des livrets de papier ; & c'eſt ce que l'on appelle or d'Allemagne. On broye cet or d'Allemagne pour en faire de la bronze qui a plus ou moins de couleur, ſuivant les degrez de feu que l'on luy a fait ſouffrir ; on rebroye cette bronze, & lorſqu'elle eſt en poudre impalpable, on la vend ſous le nom d'or d'Allemagne en poudres. D'autres mettent cet or en poudre dans des petites coquilles de moule, & enſuite eſt appellé or en coquille. L'or en coquille le plus eſtimé eſt celuy qui vient d'Auſbourg en Allemagne, & qui porte le nom d'un nommé Auguſta. A l'égard du choix de l'or d'Allemagne, ſoit en feüille, en poudre ou en coquille, celuy qui eſt le plus fin & le plus haut

Auripeau.

Or d'Allemagne.

Or d'Allemagne en coquille.

en

en couleur eſt eſtimé le meilleur. Pour ce qui eſt des bronzes, elles ſe font à Paris. Bronze.

L'uſage de l'or d'Allemagne eſt pour les Peintres, ſur tout pour la mignature. La bronze ſert auſſi pour les Peintres, mais ſon plus grand uſage eſt pour bronzer des figures de platres ou autres.

Outre les differentes preparations que l'on tire du cuivre jaune, les Venitiens en font à ce que l'on m'a aſſuré, ce que nous appellons Purpurine, dont on ſe ſervoit le temps paſſé pour bronzer les caroſſes. Du cuivre jaune on en fait par le moyen du feu; cette eſpece de vitrification que les Emailleurs appellent Avanturine; & on pretend que ce nom luy a été donné, parce que cette operation fut trouvée ſans y penſer, & s'étoit faite par des limailles de cuivre jaune, qui étoit tombée dans un fourneau de Verrier. L'Avanturine eſt toute garnie de petites paillettes d'or. Purpurine. Avanturiné artificielle.

Il y a une autre Avanturine qui ſe trouve naturellement en pluſieurs endroits de France, laquelle pluſieurs perſonnes ſe ſervent. L'on m'a aſſuré que les paillettes de cuivre que l'on met ſur le papier étoit une avanturine. Avanturiné naturelle.

CHAPITRE XLIX.

Du Pompholix.

LE Pompholix appellé calamine blanche, *nil*, *nihil*, *nihili*, *album*, ou fleurs d'airain, & mal à propos cendre de bronze, eſt ce qui s'attache au carreau qui couvre le creuſet & à la hapeou tenailles des fondeurs, quand ils fondent le cuivre jaune, & il eſt certain qu'il n'y a que le cuivre jaune qui donne la vraye calamine, & non pas la bronze ny le métail, ny le potin, comme la pluſpart des Auteurs l'ont écrit, n'y ayant humainement que le leton ou cuivre jaune, qui donne de la Calamine ou Pompholix.

Quoyque ce Pompholix ſoit fort facile à trouver, il n'y a guere de drogues plus inconnuës, ce qui ne provient que de la negligence ou ignorances des Apoticaires, en ce que la pluſpart croyent que la Tutie & le Pompholix ſont la même choſe; ainſi ils employent toûjours la Tutie pour le Pompholix.

La plus belle Calamine vient d'Hollande, ce n'eſt neanmoins pas pour qu'elles ſoit meilleure, mais parce qu'elle eſt plus proprement ramaſſée.

On doit choiſir le Pompholix bien blanc, leger, fryable, net, d'Hollande ou de France il n'importe pas, pourveu qu'il ſoit bien blanc.

Ceux qui fondent les cloches en pourroient recueillir quelque peu, mais la petite quantité, & parce qu'elle n'eſt pas ſi belle, ne merite pas la peine d'en faire aucune recherche.

Le Fondeur où j'ay veu faire la Calamine m'a aſſuré qu'il n'en vendoit jamais à perſonne, ſi ce n'eſt à quelques particuliers qui en viennent demander un gros peſant pour prendre avec du vin pour ſe guerir des fiévres, & m'a certifié que c'étoit un remede aſſuré, & que cela gueriſſoit toutes ſortes de fiévres, ce que je n'ay pas éprouvé, & je ne conſeille à perſonne de s'en ſervir qu'avec de grandes precautions, en ce que le Fondeur m'a dit que c'étoit un remede fort violent.

CHAPITRE L.

De l'Æs Uſtum.

L'*Æs Uſtum* ou Cuivre brûlé, eſt du cuivre rouge coupé en petites plaques, & miſes dans un creuſet avec du ſouffre, & quelque peu de ſel marin, *ſtratum ſuper ſtratum*, & mis dans un grand feu de charbon, & lorſque le ſouffre eſt brûlé on retire le cuivre qui ſe trouve d'une couleur de gris de fer au deſſus, & d'un gris rougeatre & brillant en dedans & fort caſſant.

L'*Æs Uſtum* pour qu'il ſoit de la bonne qualité, doit être moyennement épais de la couleur cy-deſſus, & qu'étant frotté l'un contre l'autre faſſe un rouge de cinabre, ce que l'*Æs Uſtum* ou cuivre brûlé ne peut faire, à moins que l'on y ait ajoûté du ſel, qui eſt le ſecret des Hollandois, & ce qui fait qu'ils le font plus beau qu'en France.

L'*Æs Uſtum* a quelque peu d'uſage dans la medecine en ce qu'il eſt deterſif, mais ceux qui s'en ſervent le font rougir au feu juſqu'à neuf fois, & l'éteignent chaque fois dans l'huile de lin, & aprés l'avoir mis en poudre ils s'en ſervent pour manger les chairs, & on appelle cette poudre d'Æs Uſtum ainſi preparée Crocus ou Safran de cuivre.

Crocus ou Safran de cuivre.

CHAPITRE LI.

Du Verd-de-gris naturel.

LE Verd-de-gris naturel eſt une eſpece de marcaſite verdatre, ſemblable à du machefer qui ſe trouve dans les mines de cuivre, & qui n'eſt d'aucun uſage que je ſçache.

CHAPITRE LII.

Du Verd-de-gris.

LE Verdet ou Verd-de-gris, ou roüillure de cuivre, eſt des lames de cuivre rouge, & des raſſes de raiſins imbibez de bon vin, & mis enſemble dans un grand pot de terre, *ſtratum ſuper ſtratum*, ou lit ſur lit, c'eſt à dire que l'on met une poignée de raſſes au fond d'un pot; & deſſus on y met des lames de cuivre, & enſuite des raſſes & aprés du cuivre, & l'on continuë ainſi juſqu'à ce que le pot ſoit plein, on le porte à la cave, & au bout de quelques jours on retire ces lames de cuivre, qui ſont chargez d'une roüille verte que les Latins appellent *ærugo*, & aprés avoir ratiſſé cette roüille, ils remettent les plaques tout de nouveau dans ſes pots avec des raſſes, & continuë de la même maniere juſqu'à ce que le cuivre ſoit conſommé, ou rendu ſi mince qu'il ſoit en état d'être m'élangé

avec le Verdet, comme il leurs arrive trop souvent. La plus part de ceux qui ont écrit du Vert-de-gris, nous disent qu'il se fait avec du vinaigre, ce qui n'est pas vray, car le meilleur vin n'y est pas trop bon, & la chose est si veritable qu'il n'y a presque que le vin de Languedoc qui soit capable de faire du bon Verdet, c'est ce qui fait que la plus grande partie du Verd-de-gris qui se consomme en France, & même dans les païs étrangers, se fait dedans & autour de Montpellier, & c'est une marchandise fort difficile à faire & à bien reussir, quoy qu'il semble d'abord qu'il n'y aye rien de si aisé; car pour le peu que l'on le manque on l'engraisse & on le perd en ce qu'il noircit, & on ne luy peut plus faire prendre corps. Sans le vol qui m'a été fait j'aurois donné au public la veritable maniere de faire le Verd-de-gris, ainsi que je l'avois veu faire à Montpellier, & toutes les circonstances que l'on y apporte; mais ne pouvant mieux faire pour le present, ce sera Dieu aidant pour la seconde Edition, en cas que je l'aye pû recouvrir.

Il y a quelques Auteurs qui disent que l'on peut faire du Verd-de-gris en mettant des lames de cuivre dans un creuset avec du sel, du soufre & du tartre, & aprés avoir été calciné & refroidi, ces lames de cuivre sont converties en un tres-beau Verd-de-gris; mais comme ces façons, supposez qu'elles soient veritables, ne sont presentement d'aucun usage, en ce que tout le Verdet que nous vendons est fait & fabriqué de la maniere que j'ay cy-devant dit.

Nous tirons de Montpellier de deux sortes de Verdet; sçavoir en poudre & en pain, lequel pour être de la bonne qualité il faut qu'il soit sec, d'un beau verd foncé, & le moins rempli de taches blanches qu'il sera possible. Le Verd-de-gris est la marchandise la plus ingratte, & celle où il y a le plus à perdre de l'Epicerie; c'est ce qui fait que ceux qui le fabriquent sont obligez d'y mélanger des Drogues qu'il n'est pas besoin de nommer, & de le rendre si humide que les Marchands qui le reçoivent y perdent beaucoup à cause du gros déchet qu'il fait, sans comprendre la peau qui l'envelope, qui est comptée aux d'Etailleurs comme le Verdet. Il seroit beaucoup plus à propos que ceux qui l'employent l'achetassent plus cher, & qu'il fut de la qualité requise; car je soûtiens qu'il n'y a point de pains de Verdet du poids de vingt-cinq livres, telle que l'on nous envoye de Montpellier, qui aprés avoir été seché ne soit dechû d'un grand tiers, ainsi du Verd-de-gris qui aura coûté vingt sols mol, reviendra à prés de vingt-huit sols étant sec.

Le Verd-de-gris est une drogue des plus usitées que nous ayons, & c'est une chose presque incroyable de la quantité qui s'en employe, non pas pour la medecine, mais par les Teinturiers, Pelletiers, Chapeliers, Marêchaux & les Peintres; mais ce qu'il y a à remarquer c'est que l'on ne sçauroit employer le Verd-de-gris seul broyé à l'huile, il faut de necessité absoluë y mêler pour la peinture de la ceruse, car au lieu de faire verd il feroit noir. A l'égard des proprietez du Verd-de-gris on l'estime propre pour manger les chairs. Les Apoticaires en employent dans quelques onguents & emplatres, comme l'*Ægyptiac*, l'*Apostolorum*, l'Emplâtre divin & autres. Ceux qui colorent le papier en verd, se servent du Verd-de-gris & du Tartre blanc pour luy donner cette couleur, mais depuis quelque temps il ne se servent plus que du suc de noirprun.

Les Apoticaires ou autres personnes qui auront besoin de Verd-de-gris, pour employer dans les compositions cy-dessus nommées ou autres, au lieu de le mettre en poudre, pourront le dissoudre dans le vinaigre, & le passer par un tamis de crain, & par ce moyen éviteront la méchante qualité du Verdet qu'ils seroient obligez de souffrir en le mettant en poudre.

CHAPITRE LIII.

Du Verd-de-gris criſtaliſé.

LE Verd-de-gris criſtaliſé ou criſtaux de Verdet, & ſuivant les Marchands & les Peintres verd calciné ou diſtillé, eſt du Verd-de-gris diſſoud dans du vinaigre diſtillé, & enſuite filtré, évaporé & criſtaliſé à la cave ; ces criſtaux de Verdet ont quelque peu d'uſages dans la medecine pour manger les chairs ; ils ſont auſſi employez par les Peintres pour peindre en verd, ſur tout pour la mignature.

Tous les Criſtaux de Verdet que nous vendons à Paris, viennent d'Hollande ou de Lion, & ne differe en rien ſi ce n'eſt en couleur, au ſucre candy, ſur tout à celuy qui eſt ſur des bâtons ; & pour qu'il ſoit de la quatité requiſe, il doit être en baux criſtaux, clairs & tranſparents, bien ſecs & les moins chargez de bois qu'il ſe pourra. On remarquera icy que les criſtaux de Verdet que les Apoticaires font, ſont mis en criſtaux par le moyen de la cave, qui eſt contraire de ceux que nous faiſons venir, qui ſont faits de la même maniere que le ſucre candy, ainſi que quelques perſonnes me l'ont aſſuré.

Je ne ſçay ce qui a porté les Marchands à appeller ces criſtaux de Verdet, verd diſtillé ou verd calciné, en ce qu'il n'eſt ny diſtillé ny calciné, puiſqu'il eſt preparé comme je l'ay marqué cy-deſſus.

L'on peut faire encore des criſtaux de Verdet, en faiſant diſſoudre du cuivre en grenaille dans l'eſprit de nitre, enſuite évaporé juſqu'à pelicule, & porté à la cave pour le reduire en criſtaux. Si on veut reduire ces criſtaux en liqueur, aprés avoir été ſechés on les reporte à la cave où ils ſe reſoudent en eau ; & cette liqueur eſt appellée des Apoticaires ou Chimiſtes, liqueur de cuivre ou de Venus, & les criſtaux vitriol de Venus ou de Cuivre.

Liqueur & criſtaux de Venus.

CHAPITRE LIV.

Du Verd de Montagne ou de mer.

LE Verd de Montagne, ou Verd d'Hongrie, eſt une maniere de poudre verdatre en petits grains comme du ſable, qui ſe trouve dans les Montagnes de Kernauſen en Hongrie, qui vont depuis Preſbourg juſqu'en Pologne. Il s'en trouve auſſi dans les Montagnes de la Moravie, & d'autres veulent que ce que les anciens ont appellé fleur d'airain, qui ſe fait en jettant de l'eau, ou plûtôt du vin ſur le cuivre de roſette encore rouge, c'eſt à dire comme il ſort du fourneau, & que cette fleur ou verd de montagne ſe reçoit & ſe trouve attaché à d'autres plaques de cuivre froid, que l'on expoſe deſſus en petits grains comme ceux du ſable, & que cela ſe fait par les vapeurs qui s'élevent quand on jette l'eau ou le vin ſur ce cuivre chaud, & c'eſt ce qui fait que le cuivre de roſette que nous avons, eſt ſi mal uni & ſi rempli de petites figures ; & d'autres qui m'ont aſſuré que le verd de montagne étoit des lames de cuivre diſſoud dans le vin, qui ſe faiſoit à peu prés comme le Verd-de-gris ; mais comme je n'ay pû en ſçavoir davantage, je diray qu'on le

doit choisir sec, haut en couleur, bien grenu, c'est à dire sableux, qui est la marque du verd de montagne naturel, & le differencier d'avec l'artificiel, que quelques-uns font en pulverisant du verd-de-gris, & en y mettant quelque peu de blanc de ceruse parmy.

Le Verd de montagne n'a autre usage que pour la peinture, principalement pour peindre en verd d'herbe, c'est pourquoy presque toute la peinture verte que l'on void dans les jardins, est fait de verd de montagne.

Comme le ver de montagne est une marchandise assez chere, & qu'il en vient de differens endroits, c'est le sujet pour lequel on en voit de plusieurs sortes & à differens prix; ceux qui en auront besoin ne s'attacheront pas au bon marché, mais qu'il soit de la qualité cy-dessus.

CHAPITRE LV.

De la Bronze.

LA Bronze est, suivant Monsieur de Furetiere, un alliage de métaux, dont le principal est le cuivre fondu avec quelque partie d'étain ou de l'éton. Quelques-uns par épargne y mettent du plomb, parce qu'on ne sçauroit fondre du cuivre dans un fourneau de reverbere, qu'on ne le trouve percé & plein de trous comme une éponge; il y a encore un autre cuivre composé qu'on appelle métail, qui n'est pourtant en effet que de la bronze, & on luy donne ce nom selon la plus grande ou la plus petite quantité qu'on y mêle d'étain, qui est de douze jusqu'à vingt-cinq pour cent: la lie ou marc de bronze appellé Dyphryges, & est en usage en Medecine. La fleur de bronze se fait quand on jette de l'eau pure sur de la bronze fonduë; lorsqu'elle s'écoule par les canaux, on met une platine de fer au dessus de la fumée, & dans ce congelement il s'y forme des petits grains en forme de millet, qui sont luisant & rougeatre, & c'est ce qu'on appelle fleurs de Bronze: écailles de Bronze, est ce qui tombe de l'airain quand on le bat, & que l'on le met en œuvre.

Métail.

Diphryges.

Fleurs & écailles de bronzes.

A l'égard de la bronze & du métail, nous nous en servons pour faire des figures, des cloches & des mortiers, ou autres ouvrages. Le meilleur métail est celuy qui est blanc & qui sonne comme de l'argent. Je n'aurois pas parlé de la bronze ny du métail, si ce n'avoit été à cause de la Tutie qui en sort, dont cy-aprés est la description.

CHAPITRE LVI.

De la Tutie.

LA Tutie surnommée d'Alexandrie ou Spode des Grecs, est une espece de metallique fait en écailles & en goutieres, de differentes grandeurs & épaisseur, uni au dedans & chagriné au dessus, où se trouve des grains de la grosseur des têtes d'épingles; ce qui a donné occasion aux anciens de l'appeller Tutie, ou Spode en grappe. La Tutie que nous vendons en France vient d'*Allemagne*, & de quelques autres endroits où se fait de la bronze ou le métail. On

doit être desabusé de croire comme le marque presque tous les Auteurs tant vieux que nouveaux, que la Tutie se fait & se tire du cuivre jaune, & qu'elle se fait en même temps que le Pompholix ; ce qui est bien faux, puisque la Tutie se trouve attachée à des rouleaux de terre qui sont suspenduës & mis exprés au haut des fourneaux des Fondeurs en bronze ou en métail, pour retenir la vapeur du métail comme fait la suye aux cheminées ; & par le moyen de ses rouleaux cette vapeur est retenuë & reduite en écaille de la figure de ces rouleaux de terre, ainsi que nous le voyons, & la chose est si réelle que l'on n'a qu'à chercher dans la Tutie on en trouvera encore attaché à la terre, & non pas que la Tutie se fasse au bas & au tour des fournaises où elles se trouve entassées de l'épaisseur qu'elle est ordinairement ; & ce qui marque de plus que c'est une supposition, c'est que toute la Tutie que nous avons est toûjours faite en goutiere, & toûjours à demy rondes, & ceux qui la font appellent cette maniere de faire brazer la Tutie.

La Tutie doit être en belles écailles, épaisses, grenées d'un beau gris de souris au dessus, & d'un blanc jaunatre au dedans, difficile à casser, & la moins remplie de menu & d'ordures qu'il sera possible. La Tutie n'a autre usage que je sçache pour employer en medecine, & on ne s'en sert qu'aprés qu'elle a été bien broyée. D'autres la brûlent, & ensuite la lavent & en forment des trochisques dont ils se servent pour guerir les maux des yeux, mélangée avec du beurre frais, ou délayé dans de l'eau roze, ou de l'eau de plantin. La Tutie bien preparée, incorporée dans du beurre frais, est un excellent & un seur remede pour guerir les hemorroïdes. On doit preferer celle que nous faisons venir d'Orleans, soit parce qu'il la prepare mieux, ou que ce soit par la vogue qu'elle a eu de tout temps.

Tutie d'Orleans.

CHAPITRE LVII.

De la Chalcitis.

LA Chalcitis, ou Chalcite, ou Colcothar, est un vitriol naturel rubifié par les feux soûterrains dans les entrailles de la terre ; c'est ce qui fait que la Chalcite est une pierre de couleur rougeatre. Je ne m'arréteray point à vouloir d'écrire ce que les anciens ont dit touchant les differens changement qui arrivent à la Chalcite, non plus qu'à vouloir expliquer ce que c'est que le Misi, le Melanteria, & le Sori, m'ayant été impossible de pouvoir sçavoir ce que c'est & ou se trouve ces trois derniers. Mathiole sur Dioscoride à la page 729. dit que le Misi est dur & semblable à l'or, & qu'il reluit comme une étoile, & qu'il se trouve en Chipre. Le Melanteria se trouve de deux sortes : l'un se trouve & croit comme le sel à l'entrée des mines du cuivre ; & l'autre se trouve tout congelé au haut de ses mines : il veut que le meilleur Melanteria soit celuy qui est poly, net, vni & d'une couleur de soufre, & que aussi-tôt que l'on y verse dessus une goute d'eau il devienne noir. A l'égard du Sory, il dit qu'il est noir, troüé & d'un goût astringent, & d'une trés méchante odeur, & qu'il s'en trouve beaucoup en Ægypte, dans la Lybie, en Espagne & en Chypre. Pline tout au contraire dit que la Chalcite, le Misy, le Melanteria, le Sory, est la même chose, & que l'un se change en l'autre par succession de temps, c'est à dire que la Chalcite deviendra en Misy, de Misy en Melanteria, & de Melanteria en Sory, ce que je n'ay

Misi, Melanteria & Sori.

jamais pû reconnoître, quoy qu'il y aye plus de dix-huit ans que j'en ay un morceau, lequel je n'ay jamais reconnu avoir changé de nature ny de couleur, quoyque j'y aye pris garde; il eſt bien vray qu'il y a de la Chalcite qui dans un même morceau ſe trouve de differentes couleurs, mais comme je n'y ay remarqué aucun changement, tout le temps que je l'ay gardé, c'eſt ce qui m'a fait croire qu'elle ſe trouvoit ainſi naturellement.

Quoy qu'il en ſoit, on doit choiſir la Chalcite en beaux morceaux, d'un rouge brun, d'un goût de vitriol, & qu'étant miſes dans un peu d'eau elle fonde facilement, & qu'étant caſſé ſoit d'une couleur de cuivre, & tant ſoit peu brillante.

La Chalcite ou Colcothar naturel, nous eſt apportée de differents endroits, comme de la Suede & de l'Allemagne. C'eſt une drogue fort peu uſitée en Medecine, à cauſe de ſa rareté; & ſi ce n'étoit que c'eſt un des ingrediens de la Theriaque, l'on s'en ſerviroit que tres-peu. La cherté & la rareté de cette pierre a donné occaſion à pluſieurs de le contrefaire, & de luy chercher des Subſtituts, comme le Calcanthum ou vitriol rubifié, la Comproze blanche calcinée, la pierre calaminaire, à cauſe de ſa reſſemblance, ainſi d'autres choſes ſemblables, ce qui fera que ceux qui auront beſoin de vray Chalcite, s'attacheront à d'honnêtes gens, & n'y plaindront point l'argent.

CHAPITRE LVIII.

Du Vitriol Romain.

LE Vitriol romain eſt auſſi-bien que tous les autres Vitriols ou Comproſes, une criſtaliſation que l'on tire d'une eſpece de marcaſite qui ſe trouve dans les mines de cuivre par le moyen de l'eau, à qui les anciens ont donné le nom de Pyrites ou de Quis. On trouve de ce Quis ou Pyrites deſſous nos terres glaiſſes de Paſſi, à une lieuë de Paris, & duquel on fait pluſieurs operations; & l'on m'a aſſuré que c'étoit de ce Quis qu'un certain Abbé faiſoit ſon remede univerſel. Le Pyrites dequoy on tire le vitriol Romain, ſe trouve en pluſieurs endroits d'Italie; pour reduire cette marcaſite en vitriol, on l'expoſe quelques mois aux injures du temps, afin que l'air s'inſinuë en dedans, qu'elle ſe calcine & ſe convertiſſe toute en chaux d'une couleur verdâtre. Lorſque le Pyrites eſt en état de travailler on le jette dans de l'eau, & enſuite par le moyen du feu & des caiſſes de bois, eſt reduit en criſtaux de la maniere que nous le recevons d'Italie. En un mot, tous les Vitriols ou Comproſes, ſe fabriquent comme on fait en Angleterre l'allun, & icy le Salpêtre; & toutes les differences qu'il y a entre les comproſes, ne provient que des differens endroits où ſe trouve la mine, & de ce que les uns participent du cuivre & les autres du fer. Ceux qui tiennent du Cuivre ſont les Vitriols de Cypre & d'Allemagne: & du Fer, le Vitriol Romain, & la Comproſe de Piſe & d'Angleterre. Cette differente qualité eſt la cauſe que lorſque l'on frotte du Vitriol de Chypre ou d'Allemagne ſur une allumelle de coûteau frottée de ſalive, ils la font rougir; ce qui eſt contraire au Vitriol Romain, de Piſe & d'Angleterre, qui ne font changer nullement de couleur cette allumelle de coûteau, & comme la Comproſe de Piſe ou d'Angleterre, ne colore pas plus que le Vitriol Romain, cela a donné occaſion à de certaines perſonnes qu'il n'eſt pas beſoin de nommer de

contre-faire le Vitriol Romain avec la Comproſe d'Anglererre, ce qui ſont en lavant tant ſoit peu cette comproſe, & la laiſſant quelques jours à l'air pour rendre ſa couleur verte en griſatre, ce qui ſera aſſez facile à connoître, en ce que le vray Vitriol Romain eſt en gros morceaux longs, d'un vert ſaladon, & aſſez difficile à fondre, & étant caſſé eſt tranſparant comme du verre, dont on pretend qu'eſt venu ſon nom, & d'autres veulent que le nom de Vitriol ſoit tout myſterieux, en ce que chaque lettre ſignifie un mot, & que le mot de Vitriol vouloit autant dire que, *Viſitando interiora terræ, rectificando invenies occultum lapidem veram medecinam.*

Le veritable Vitriol Romain eſt preſentement fort recherché, tant à cauſe de ſa grande rareté que parce qu'il eſt le plus propre pour faire une poudre blanche que l'on appelle poudre de ſimpathie, qui n'eſt que du Vitriol Romain expoſé à l'air pendant le beau temps, & la grande chaleur le long de la canicule, & lorſqu'il eſt devenu extremement blanc par la calcination que le Soleil en a fait, on s'en ſert pour guerir les playes, & pour arréter le ſang. Quelques-uns mettent avec le Vitriol Romain de la gomme adrangant. On nous apporte encore d'Italie un autre vitriol aſſez approchant en couleur au Romain, à la reſerve qu'il eſt plus verdâtre & plus menu, qui eſt ce que nous appellons Vitriol ou Comproſe de Piſe, & dont ſe ſervent les Teinturiers.

Poudre de ſimpathie.

Comproſe de Piſe.

Le troiſiéme vitriol qui tient du fer, & le plus commun ainſi le moins cher, eſt la Comproſe ou Couproſe d'Angleterre, laquelle eſt fort en uſage, tant par les Teinturiers, Chapeliers, & autres qui teignent en noir, & l'on pretend que ce qui fait que la comproſe teint en noir, c'eſt à cauſe qu'elle participe du fer; & d'autres qui veulent que c'eſt à cauſe que ceux qui la fabriquent jettent dedans lorſqu'elle eſt en liqueur du vieux fer.

Couproſe d'Angleterre.

La Comproſe d'Angleterre pour être de la qualité requiſe, il faut qu'elle ſoit ſeche, d'un verd clair & tranſparent, & la moins chargée de menu & de morceaux blanchatres que faire ſe pourra.

CHAPITRE LIX.

Du Vitriol de Cypre ou de Hongrie.

QUelque ſoin que j'aye pû prendre pour découvrir ce que ce pouvoit être que le Vitriol de Cypre que nous vendons, il m'a été impoſſible de le pouvoir ſçavoir. Les Anciens & quelques Modernes ont pretendu que ce vitriol étoit une criſtaliſation faite avec une eau bleuë que l'on trouve dans des lieux ſoûterrains en Cypre d'où eſt venu ſon ſurnom. Et une perſonne de probité & de merite m'a aſſuré, que le vitriol de Cypre étoit fait de cuivre de roſette diſſoud dans de l'eſprit de vitriol, & enſuite criſtaliſé. Et un autre m'a certifié que le vitriol de Cypre étoit fait avec la comproſe d'Allemagne; mais ne ſçachant lequel des trois parties prendre n'y ayant rien de certain; je diray que l'on nous apporte de deux ſortes de vitriol de Cypre: Sçavoir, l'un en gros morceaux que nous appellons vitriol de Cypre de la Compagnie, en ce que c'eſt ordinairement Meſſieurs de la Compagnie des Indes qui l'apportent en France; & l'autre vitriol de Cypre eſt le taillé, en ce qu'il eſt taillé exprés par petits morceaux, & toûjours en pointe de diamans, tant pour le rendre plus beau que pour en faciliter la vente.

Vitriol de Cypre de la Compagnie.

On doit choisir le vitriol de Cypre ou de Hongrie, d'un beau bleu celeste, principalement lorsqu'il est cassé; car comme c'est une marchandise que l'air penetre assez facilement, elle est sujette à être d'un blanc grisatre par dessus, ce qui ne luy diminuë aucunement sa qualité; mais luy ôte seulement l'œil de la vente, & marque qu'il n'y a que la superficie qui est endommagée, on a qu'à l'approcher de la langue, la moindre humidité le fait revenir à sa premiere couleur. Quelques personnes m'ont assuré que l'on tiroit du vitriol de Cypre un esprit si penetrant qu'il cassoit tous les vaisseaux de verre quelques épais qu'ils fussent, & que cet esprit, quoyque si penetrant, étant mis avec égale partie d'eau étoit un remede souverain pour consolider toutes sortes de playes fraîches, & en arrêter le sang; ce qui est assez probable, en ce que nous n'avons point de drogues plus astringentes, & qui arrête plûtôt le sang que le vitriol de Cypre.

Le Vitriol de Cypre est aussi fort en usage par plusieurs Corps de Métiers qui s'en servent, que pour plusieurs particuliers qui en portent sur eux pour se guerir les bubons qu'ils ont au visage. On se sert aussi du vitriol de Cypre au lieu de Romain, pour faire la poudre de simpatie.

CHAPITRE LX.

De la Couprose d'Allemagne.

LA Comprose d'Allemagne est un vitriol d'un vert bluatre, clair & transparent, qui est fait & cristalisé à Gosselar en Saxe; c'est ce qui fait que quelques-uns appellent Comprose d'Allemagne, Vitriol, ou Comprose de Gosselar ou de Saxe. On la doit choisir en gros morceaux, clairs & transparant, la plus seche & la moins remplie de menu qu'il sera possible. Comprose de Gosselar ou de Saxe.

La Comprose d'Allemagne est beaucoup en usage dans la Medecine, c'est à dire que c'est d'elle que la plûpart des Chimistes en tirent plusieurs preparations, comme il se verra cy-aprés; les Teinturiers s'en servent aussi.

Cette Comprose peut servir en cas de besoin à arrêter le sang comme le vitriol de Cypre, mais elle n'agit pas avec tant de force.

CHAPITRE LXI.

De la Couprose blanche.

LE Vitriol blanc que nous tirons d'Allemagne, est de la Couprose de Gosselar dont j'ay cy-devant parlé, calcinée en blancheur, & ensuite mise dans de l'eau & filtrée, & reduit en sel, & lorsqu'elle commence à se coaguler, les Allemans en forment des pains de quarante à cinquante livres, de la forme & figure que nous la voyons. On sera donc desabusé de croire comme un Auteur nouveau la écrit, que la comprose blanche se trouve proche des fontaines, & que c'est le plus depuré de substance metallique.

On doit choisir cette Comprose bien ferme, la plus blanche & la plus approchante à de beau sucre que faire se pourra. On sera averty de ne jamais laisser la

comproſe blanche à l'air, en ce que auſſi-tôt que l'air donne deſſus elle jaunit & devient hors de vente.

Cette Comproſe a quelque peu d'uſage en medecine, en ce que quelqu'uns s'en ſervent pour mettre dans de l'eau roſe ou de plantin, avec de l'iris & de l'aloës cicotin, pour guerir les maux des yeux. Les Peintres s'en ſervent aprés l'avoir calciné pour mettre dans leurs couleurs pour les rendre ſiccatives; mais ſon plus grand uſage eſt pour les Marêchaux.

Gilla Vitrioli. On tire de la Comproſe blanche par le moyen de l'eſprit de vitriol des criſtaux, qui eſt ce que nous appellons *Gilla Vitrioli*, ou vitriol vomitif, à cauſe qu'étant pris depuis douze grains juſqu'à une dragme dans un boüillon ou autre liqueur, il excite un doux vomiſſement.

CHAPITRE LXII.

De l'Eſprit & huile de vitriol.

ON tire du Vitriol d'Allemagne ou d'Angleterre, calciné en blancheur, par le moyen d'une cornuë & du feu, un flegme, un eſprit, & une huile; mais comme cette operation eſt d'une longue haleine & fort penible, je ne conſeille à perſonne de s'y amuſer; & de plus c'eſt que l'Eſprit & l'Huile de vitriol que nos Apoticaires & Diſtillateurs font, ne ſont pas d'une ſi bonne qualité, & ne les peuvent établir à ſi bon marché que ceux que nous tirons d'Hollande, ou d'Angleterre. On ſera averti que ce que Nous, les Apoticaires & les Diſtillateurs, appellent huile de vitriol, n'eſt qu'un eſprit bien de flegme; car on doit entendre en cet article comme dans les autres, que ce qui eſt huile doit être gras & nager ſur l'eau, & c'eſt ce qui n'arrive pas en l'huile de vitriol, puiſque elles ſe mêlent fort facilement dans les liqueurs aqueuſes.

Ce qui eſt appellé Eſprit de vitriol, eſt la liqueur qui ſort immediatement aprés le flegme, lequel pour être bon doit être clair comme de l'eau, d'un goût aigrelet, & qui étant mis ſur un papier blanc & preſenté au feu, deviennent noir. On ſe ſert de l'Eſprit de vitriol fort communement en Medecine pour rafraîchir, & à beaucoup d'autres uſages ou l'eſprit de vitriol eſt requis. L'Eſprit de Vitriol bien deflegmé, eſt ce que nous appellons improprement huile, & doit être d'une couleur ſombre, d'un goût ſi penetrant & ſi cauſtique, qu'il eſt impoſſible d'en mettre ſur la langue; c'eſt un abus de croire qu'il ne faille point boucher les eſprits acides, en ce que quelques-uns pretendent qu'ils ne s'evaporent point: ce qui eſt bien vray, mais il arrive que comme cet eſprit bien de flegme eſt denué de ſon flegme; ſi vous le laiſſez dans une bouteille debouchée, l'air s'infinuë dedans luy, augmente ſon volume & ſon pois, & deviendra enfin incipide comme de l'eau.

L'Huile de vitriol eſt un fort cauſtique, c'eſt pourquoy l'on s'en ſert pour diſſoudre les métaux. On en uſe auſſi pris interieurement aux mêmes maladies que l'Eſprit; mais il faut s'en ſervir avec plus de moderation, en ce qu'il agit avec beaucoup plus de force. On ne doit acheter de l'Eſprit de vitriol que d'honnêtes gens, en ce qu'il y en a qui font de l'Eſprit de vitriol en mélant de l'eau forte dans de l'eau, & ce qui fait qu'ils la peuvent donner à ſi bon marché; & cet eſprit de vitriol fait avec leau forte, eſt appellé Eſprit de vitriol Philoſophique, à quoy il faut bien prendre garde.

Les Marêchaux appellent cet eſprit de vitriol eau ſeconde de laquelle ils ſe ſervent fort communement.

A l'égard de l'eau ou phelgme de vitriol dont j'ay parlé cy-devant, il n'eſt d'aucun uſage, en ce qu'il eſt incipide. Quelqu'uns neanmoins s'en ſervent pour ſe laver les yeux.

M. Lemery dit que l'on doit ſe ſervir du vitriol ou comproſe d'Angleterre, pour faire les operations cy-deſſus, en ce qu'il n'eſt pas ſi acre que celuy d'Allemagne; neanmoins preſque tous ceux qui travaillent ſur le vitriol, ſe ſervent de celuy d'Allemagne, ce que je laiſſe à decider à ceux qui ſont plus capable que moy; ce qui reſte dans la cornuë aprés la diſtillation, qui eſt une terre rougeatre que les Chimiſtes appellent Tête morte de vitriol, Colcothar artificiel, ou vitriol rubifié, on en peut tirer un ſel par le moyen de l'eau & du feu, qui eſt ce que l'on appelle ſel de vitriol, & duquel on ſe ſert comme de Gilla Vitrioli, à la reſerve que l'on en prend pas en ſi grande doze. Le ſel de vitriol doit être blanc & fidelement fait, en ce qu'il y en a qui vendent du Gilla Vitrioli, ou du Vitriol vert calciné en blancheur pour le ſel de vitriol. Calcothar. Sel de Vitriol.

Le Colcothar a quelque peu d'uſage dans la medecine, en ce que quelques-uns s'en ſervent au lieu de Chalcite, tant à cauſe de ſon bon marché qu'à cauſe qu'il a les mêmes qualitez. Quelques Apoticaires mettent le Colcothar dans le Diapalme, tant pour le rougir que pour ſe conformer à l'humeur des Chirurgiens, qui ſont bien aiſe que le public ne connoiſſe pas que ce n'eſt que du Diapalme, & pour le mieux déguiſer on a donné le nom à cet emplâtre de Diachalciteos.

On fait avec le Colcothar, l'alun brûlé, le ſucre candy, l'urine & l'eau roze, une eau fort aſtringente, & fort propre à arrêter le ſang, ainſi que le marque M. Lemery, où le Lecteur pourra avoir recours.

Il y a encore l'eau ſtipitic de la faveur, décrit dans M. Charas.

On doit être averti que l'on appelle mal à propos le Colcothar Calcanthum, puiſque le mot de Calcanthum ne ſignifie autre choſe que vitriol.

CHAPITRE LXIII.

De la Pierre Medecinale ou Medicamenteuſe de Crolius.

LA Pierre de Crollus eſt de la Comproſe d'Angleterre, de la Comproſe blanche, de l'allun, de la ſoude blanche, ou natrum d'Ægypte, du ſel commun, du ſel de tartre, du ſel d'abſinthe, du ſel d'armoiſe, du ſel de chicorée, du ſel de plantin & du ſel de perſicaire, de la ceruſe, du bol du levant, de la mirrhe, de l'encens, du vinaigre rozar; toutes ces drogues bien dozées comme il eſt marqué dans Crolius à la page 442. on en fait par le moyen du feu une pierre rougeatre doüé de grandes proprietez, ainſi qu'il eſt marqué par le même Auteur, qui ſeroient trop longues à vouloir icy les décrire. Comme cette pierre eſt aſſez de conſequence, tant à cauſe qu'elle revient à de l'argent, que parce que peu de perſonnes n'ont aucune connoiſſance de cette pierre, la pluſpart des Apoticaires luy ſubſtituë la Pierre Medicamenteuſe décrite dans Meſſieurs Charas & Lemery, ce qui cauſe qu'ils en font beaucoup meilleur marché que ceux qui ne vendent que de la veritable Pierre de Crolius, en ce que la Pierre Medicamenteuſe n'eſt compoſée que de drogues de bas prix, comme il ſe verra cy-aprés.

CHAPITRE LXIV.

De la Pierre Medicamenteuſe.

MOnſieur Charas décrit dans ſa Pharmacopée à la page 1041. une Pierre Medicamenteuſe, compoſée avec le vitriol de Cypre, le ſel de nitre, la ceruſe, l'allun, le bol, le ſel de verre, le ſel armoniac, & le vinaigre commun. Et Monſieur Lemery compoſe la ſienne de colcothar ou vitriol rouge, de litarge, d'allun, de bol, de ſalpêtre, de ſel armoniac & de vinaigre; ainſi l'on peut voir par ces deux deſcriptions qu'il y a bien de la difference de cette pierre d'avec celle de crolius, & ne pas s'étonner s'il y a des Marchands ou des Apoticaires qui en font meilleur marché les uns que les autres.

CHAPITRE LXV.

Du Lapis Mirabilis.

LE *Lapis Mirabilis*, ainſi appellé à cauſe de ſes grandes proprietez, ſurtout par la gueriſon des tayes, & des maux qui ſurviennent aux yeux des chevaux, Cette pierre ſe fait en mettant dans un pot de terre la quantité de comproſe blanche, d'allun, de bol, de litarge, & d'eau commune; ainſi qu'il eſt marqué dans le livre de M. de Solleyſel à la page 86. où ceux qui en auront beſoin pourront avoir recours, tant pour en ſçavoir la doze que pour en connoître les belles qualitez que cet Auteur attribuë à cette pierre, ainſi qu'elle en porte le nom.

A l'égard de ſon choix elle n'en a point d'autres que d'être bien & fidelement faite.

CHAPITRE LXVI.

Du Mondique.

LE Mondique que quelques-uns appellent Quis ou Pyrites, eſt une eſpece de Marcaſite de cuivre dont ſe fabriquent les comproſes ou vitriols. Cette Marcaſite eſt peſante, d'un gris de ſouris, rempli de petites taches jaunes & brillantes.

Nous avons en France quantité de ce Quis, & il s'en pourroit tirer beaucoup de deſſous la terre glaiſe de Paſſi proche Paris.

On ne doit pas être ſurpris ſi j'appelle le Vitriol ou Couproſe, Comproſe, quoy que ce ſoit mal parlé, mais c'eſt que tous les Marchands l'appellent ainſi. Ceux qui voudront l'appeller par ſon propre nom, l'appelleront Couperoſe, qui vient du mot Latin *Cuprum*, qui ſignifie Cuivre, ou de *Cupri roſa*, qui veut autant dire que cuivre de roſette.

Nous vendons de plus du fil de letton qui eſt du cuivre jaune paſſé par la filierre comme le fer. Cet article devroit avoir été miſe aprés le cuivre jaune.

CHAPITRE LXVII.

Du Plomb Mineral.

NOus avons de trois sortes de Plomb mineral, qui ne different les uns des autres que suivant ce qu'ils ont reçû de cuisson dans les entrailles de la terre. Le premier, c'est à dire, celuy qui a reçû le moins de chaleur, & par consequent le plus pesant, est celuy qui porte le nom de plomb mineral, en ce que c'est de luy dequoy on fait le plomb en saumon.

Ce Plomb mineral appellé de quelques-uns alquifoux, est un métail pesant, facile à mettre en poudre & difficile à fondre, qui se tire de la mine en morceaux de differentes grosseurs, quelquefois pur & net, quelquefois aussi mélangé de roches, semblables à du marbre que les mineralistes appellent la Gangue. Alquifoux.

Ce plomb étant cassé est en écaille luisante, d'un blanc tirant sur le noir, assez approchant de la couleur des éguilles d'antimoine.

Les Anglois fondent ce plomb, & ensuite le jettent dans des moules pour le mettre en saumons, de differentes grosseurs & pesanteur tel que nous le voyons. Le plomb mineral n'a autre usage en France que par les Potiers de terre, qui s'en servent aprés l'avoir pulverisé, pour vernir d'une couleur verte leurs vaisseaux de terre.

Quoyque cette marchandise ne soit pas d'une grande consequence, nous n'en avons point à qui on doive prendre garde de plus prés, en ce que s'il se rencontroit dedans quelque-autre métail, comme il ne se trouve que trop souvent, cela seroit capable de faire gâter tous les Ouvrages des Potiers de terre, & de causer du chagrin à celuy qui auroit vendu la marchandise; c'est pour ce sujet que l'on ne doit jamais vendre d'alquifoux aux Potiers de terre, que l'on ne leur fasse voir morceaux aprés autres, & leurs faire donner un billet comme ils en sont contents pour éviter à procez.

Le Plomb mineral pour être de la belle qualité, doit être en gros morceaux, pesant, en belles écailles, brillantes, comme gras, c'est à dire doux à le manier. En un mot, le plus approchant en figure à l'étain de glace que faire se pourra, & rejetter celuy qui est rempli de gangue, ou roches & de poussieres, n'étant propre à rien, aussi-bien que celuy qui est mélangé de plomb mineral de la seconde sorte comme je le vais faire connoître.

Le Plomb mineral de la seconde sorte, est un plomb mineral moins pesant & beaucoup plus dur que celuy cy-dessus, & qui étant cassé est d'un gris de souris, & d'un grain fort aigre, & le dessus est doux, & ressemble en quelque maniere au crayon noir, ce qui fait voir qu'il n'a pas reçû assez de chaleur pour être converti en mine de plomb noir. Cette qualité de plomb mineral est entierement à rejetter n'étant d'aucun usage, & c'est cette qualité de plomb qui se trouvent assez souvent dans l'alquifoux, & ce qui cause tant de chagrin aux Ouvriers, en ce qu'ils ne fond au feu non plus que du marbre, & leurs fait gâter tous leurs ouvrages: quoyque je marque icy qu'il faut entierement rejetter ce plomb, je juge à propos de dire qu'il y a quelques Alchimistes qui en cherchent pour en tirer le plomb, en ce qu'ils pretendent que le plomb que l'on en peut tirer est plus doux & plus ferme que le plomb ordinaire. Et d'autres veulent

qu'il abonde quelque peu en argent, ce que je laiſſe à decider ; mais comme ſes uſages ſont peu de choſes, je ne conſeille à perſonne d'en faire de groſſes proviſions.

Plomb de Mine.

Le troiſiéme Plomb mineral eſt tout au contraire fort uſité, & eſt ce que nous appellons Mine de Plomb noire, Plomb de mine, ou crayon, parce que le plus parfait ſert à deſigner. Les Anciens luy ont donné le nom de Plombagine & de Plomb de mer, en ce qu'ils ont pretendu qu'il ſe tiroit du fond de la mer ; les Etrangers le nomment Potelot.

Nous avons à Paris de deux ſortes de Mine de Plomb noire ; ſçavoir la fine & la commune. La fine pour être parfaite, c'eſt à dire de la belle qualité, doit être legere, d'un noir argenté, luiſante, ny trop dure ny trop molle, ſe ſciant aiſement, & qu'en la coupant ſoit unie & non graveleuſe, d'un grain ſerré & fin, en moyens morceaux, c'eſt à dire longs, bien-faits & propre à couper, & celle qui eſt propre à faire ces crayons longs eſt la plus eſtimée ; & la mine de plomb de cette qualité n'a point de prix, & le Marchand la peut vendre ce qu'il veut, étant fort recherchée des Architectes, & autres perſonnes qui deſignent. Ce plomb de mine vient ordinairement d'Angleterre ; car pour le commun la plus grande partie vient d'Hollande, & n'a autre uſage que pour frotter les planchés, ou pour les Chauderonniers qui s'en ſervent pour frotter le vieux fer, afin de le faire paſſer pour neuf, ce qui ſera facile à connoître n'y ayant qu'à jetter de l'eau deſſus, ou y paſſer les doigts ; s'il eſt frotté de crayon l'eau le fera en aller, & ne manquera de barboüiller les doigts, en ce qu'il n'y a point de marchandiſes qui apprehende plus l'eau que le plomb de mer.

Pour le plomb de mer commun, il n'importe qu'il ſoit dur ou tendre, d'un grain gros ou fin, pourveu qu'il ſoit en morceaux, & qu'il ne ſoit pas rempli de mache fer ou de pierre ou de menu. Celuy qui n'eſt que du mache fer eſt facile à connoître étant caſſé ; car quand il s'y trouve de la roüille, qui eſt une matiere dure & ferrugineuſe, que nous appellons mache fer, il n'eſt propre à rien, & c'eſt ce qui eſt aſſez difficile à connoître à moins que de le caſſer, car tout ce qui tombe dans le crayon ſe barboüille d'une maniere à ne le pouvoir differencier à la vûë d'avec la mine de plomb noir.

A l'égard du crayon en poudre on ne doit l'acheter que d'honnêtes Marchands, en ce qu'il eſt facile de mélanger dedans des drogues qu'il n'eſt pas beſoin de nommer. Quelques perſonnes s'attachent à le paſſer ſur la main, pour voir s'il eſt d'un noir bien argenté, mais l'épreuve n'en eſt pas juſte.

Monſieur Morin Medecin & Mineraliſte, m'a aſſuré qu'il y avoit quantité de Minieres de plomb en France, ſur tout en Auvergne d'où l'on pourroit tirer beaucoup de ces trois ſortes de plomb, & c'eſt ſurquoy on peut conter, n'étant pas un homme à dire une choſe qui ne ſeroit pas vray.

CHAPITRE LXVIII.

Du *Plomb en Saumons.*

ON appelle Plomb en ſaumons du plomb mineral fondu & purifié de ſa roche, & autres impuretez, qui aprés avoir été bien purifié, ſoit en l'écumant ou en y jettant dedans du ſuif & autres graiſſes, on le verſe dans des moules pour en faire des ſaumons de differentes groſſeurs & peſanteurs, comme j'ay déja dit.

Ce Plomb ainſi fondu pour être de la bonne qualité, doit être doux, c'eſt à dire facile à couper, plyant, & le plus blanc & luiſant qu'il ſera poſſible. Les differens uſages que nous tirons du plomb, tant pour pluſieurs corps de métiers qui s'en ſervent que pour en faire pluſieurs operations de chimie, eſt la cauſe qu'il s'en conſomme un grand nombre, tant en Europe qu'en pluſieurs autres parties du monde.

CHAPITRE LXIX.

Du Plomb en poudre.

LA premiere preparation que l'on fait au plomb eſt de le mettre en poudre, non pas de la maniere que font beaucoup d'Apoticaires, qui pour le reduire en poudre, le font limer & le battre dans un mortier, non plus comme diſent quelques Auteurs, de ſe ſervir de plomb fondu jetté dans une boëte ronde frottée de blanc, en ce que le jeu n'en vaut pas la chandelle, & que la peine en paſſe le plaiſir; mais bien de faire fondre du plomb dans un vaiſſeau de terre ou de fer, & lorſqu'il ſera fondu y jetter en le remuant du charbon pillé; & de cette maniere l'on aura plûtôt mis un millier de plomb en poudre, que l'on en auroit mis une once dans un mortier, & dix livres dans une boëte pour netoyer le plomb, c'eſt à dire, pour en ſeparer le charbon, on a qu'à le laver dans de l'eau & le faire ſecher. Le plomb en poudre eſt fort peu en uſage, ſi ce n'eſt par les Potiers de terre qui s'en ſervent comme de plomb mineral à vernir leurs poterie.

Le plomb en poudre ſurtout celuy qui eſt en poudre impalpable, a quelque peu d'uſage dans la medecine, en ce qu'il entre dans quelques onguents comme le Pompholix, & autres. Ceux qui purifient le plomb, ou ceux qui le fondent pour en faire des balles de mouſquet, ou autres dragée, nous envoyent leurs écumes que nous vendons aux Potiers de terre, & c'eſt ce que nous appellons écume ou cendre de plomb. Cendre de Plomb.

CHAPITRE LXX.

Du Plomb brulé.

LE Plomb brûlé que les Latins appellent *plumbum uſtum*, eſt des lames de plomb en ſaumons miſes dans un pot avec du ſoufre, & par le moyen du feu on retire le plomb en poudre brune.

Le Plomb brûlé a quelque peu d'uſage dans la medecine, en ce qu'il deſſeiche & entre dans la compoſition de quelques onguents & emplâtres. A l'égard de ſon choix il n'en a point d'autre que d'être bien brûlé & bien net. Quelques-uns le lavent pour en ſeparer les ordures, ou le ſoufre qui pourroit y être reſté.

CHAPITRE LXXI.

De la Mine de Plomb rouge.

LA mine de Plomb rouge que nous appellons *Minium*, eſt de l'alquifoux, ou plomb mineral, mis en poudre & calciné au feu, & reduit en poudre rouge, tel que nous la voyons; c'eſt un abus de croire que la mine de plomb rouge que nous faiſons venir d'Angleterre ſoit faite de plomb en ſaumons, en ce que le bon marché que l'on nous en fait, fait aſſez connoître qu'elle ne peut être faite que du plomb tel qu'il ſort de la mine. Et de plus, c'eſt que le Plomb en ſaumons ne rougit jamais tant au feu que le Plomb mineral quelque feu qu'on leurs faſſe ſouffrir.

On doit choiſir le *Minium* haut en couleur, le plus en poudre & le moins ſale qu'il ſe pourra, & prendre garde qu'il n'aye été lavé, ce qui ſe connoîtra en ſa couleur blanchatre, & qu'il eſt ordinairement par petits plottons. On peut tirer du *minium* avec de la chaux ou de la limaille un mercure, mais en ſi petite quantité que cela ne vaut pas la peine d'en parler.

Mercure de Plomb.

La mine de plomb eſt quelque peu uſitée en medecine, à cauſe qu'elle eſt ſiccative, & qu'elle donne du corps à quelques onguents & emplatres. Les Peintres s'en ſervent auſſi tant pour peindre en rouge que pour mélanger avec d'autres couleurs, à celle fin de les faire ſecher. Les Potiers de terre en employent quantité pour vernir leurs poteries en couleurs rougeâtre, & s'en ſervent comme de plomb mineral ou d'autres plomb, auſſi-bien que pluſieurs autres Corps de Métiers qui en uſent.

CHAPITRE LXXII.

Du Blanc de plomb.

LE Blanc de Plomb eſt du plomb en ſaumons mis en feüille, & enſuite roulé comme on roule une feüille de papier; enſorte que ce plomb roulé ne ſe touche point l'un à l'autre. Ce plomb ainſi roulé eſt mis ſur des petits bâtons qui ſont poſez dans des pots au fond deſquels il y a du vinaigre. Ayant rempli ces pots de plomb roulé, on les bouche de telle maniere que l'air n'y puiſſe entrer, & enſuite on les enterre dans du fumier, & on les y laiſſe pendant trente jours, au bout duquel temps on debouche ces pots, & on trouve dedans le plomb qui eſt devenu caſſant & d'une couleur blanche telle qu'eſt le blanc de plomb; ayant retiré ces lames de plomb on les briſe par morceaux, & enſuite on les éxpoſe à l'air pour les faire ſecher.

On doit choiſir le blanc de plomb tendre, blanc deſſus & dedans, en belles écailles, le moins remply d'écailles noiratres, d'ordures & menu qu'il ſera poſſible.

Le blanc de plomb n'a autre uſage que je ſçache pour les Peintres, étant broyé à l'huile ou à l'eau, d'autant que c'eſt le plus beau blanc que nous ayons, & qui dure le plus long-temps, mais en recompenſe eſt une tres-dangereuſe drogue, tant à mettre en poudre qu'à broyer.

De

CHAPITRE LXXIII.

De la Ceruſe.

LA veritable ceruſe ou chaux de plomb eſt du blanc de plomb en poudre & broyé à l'eau, & enſuite mis dans des moules pour en faire des petits pains que l'on fait ſecher, & que l'on envelope de papier bleu, de la maniere que l'on nous l'envoye. Cette ceruſe ainſi preparée eſt ce que l'on peut appeller chaux de plomb, & non pas celle que nous vendons preſentement qui vient d'Hollande ou d'Angleterre, n'étant preſque que de la craye, ainſi que je le vay décrire. Chaux de plomb.

La veritable Ceruſe eſt celle que nous ſurnommons de Veniſe, en ce que les Venitiens ont été ceux qui en ont fait les premiers ; mais comme cette Ceruſe eſt extremement rare à cauſe de ſa cherté, nous ne faiſons venir que de celle d'Hollande, parce que les Peintres l'eſtiment autant que la veritable Veniſe, quoyque tres-mal à propos, puiſque la ceruſe d'Hollande broyée à l'huile ou à l'eau, eſt un blanc qui ne dure que tres-peu de temps à cauſe de la craye qui eſt dedans ; ce qui n'arrive pas à la ceruſe de Veniſe veritable, n'étant que du blanc de plomb broyé, ainſi ſi on avoit de veritable ceruſe de Veniſe, on pourroit ſe paſſer de blanc de plomb broyé, & par ce moyen on éviteroit le danger qu'il y a de le faire broyer par des hommes, & on leurs ſauveroit bien des maladies, & même quelquefois la mort. Les perſonnes qui auront beſoin de ceruſe pour employer en medecine, ou pour faire du Sel Saturne, ſe ſerviront de veritable ceruſe de Veniſe, & leurs operations en ſeront plus parfaites. Et au lieu de prendre de la ceruſe en pain, ils n'auront qu'à uſer de blanc de plomb broyé, & s'en ſervir à toutes ſortes d'uſages ; mais ce qu'il y a à remarquer eſt qu'il ne faut pas acheter ce blanc de plomb broyé que d'honnêtes Marchands, en ce qu'il n'y a que ceux qui l'ont broyé qui en puiſſent répondre ; neanmoins le veritable blanc de plomb broyé eſt extremement blanc, doux, tendre & fryable.

Il eſt à remarquer que les Hollandois pour faire leur ceruſe ne ſe ſervent que de la pouſſiere qui ſe fait en briſant le blanc de plomb, & comme cette pouſſiere ne pourroit pas ſuffire à une ſi grande quantité de ceruſe qui ſe conſomme tant en France que dans les pays étrangers, & qu'ils ne la pourroient point établir à ſi bon marché, ils y mêlent une eſpece de marne ou craye blanche. A l'égard de celle qui vient d'Angleterre, elle eſt encore pire que celle d'Hollande, parce qu'il y mêlent plus de ce blanc & qu'il n'eſt pas ſi beau. Ceux qui broye le blanc de plomb pour en faire de la Ceruſe ont des moulins à l'eau, & enſuite avec de l'eau il en font une pâte qu'ils mettent dans des petits moules pour la former en pain, laquelle pour être de la qualité requiſe, doit être extremement blanche, douce, fryable, & ſeche, & la moins briſée & remplie de menu qu'il ſera poſſible, ſurtout quand c'eſt pour vendre on doit rejetter celle qui n'a point de corps, & qui eſt ſi tendre qu'en la maniant elle s'écraſe ; ce qui ne provient que d'avoir été enfermée avant que d'avoir été bien ſechée, ou avoir ſouffert de l'humidité.

CHAPITRE LXXIV.

Du Sandix.

LE Sandix eſt de la Ceruſe rougie doucement au feu ; mais comme ce Sandix ou Ceruſe rougie eſt peu en uſage en ce que ce ne peut être qu'un *Minium*, c'eſt pour ce ſujet que l'on ne s'en ſert que tres-peu. Quelques modernes ont écrit que la mine de plomb rouge étoit faite de Ceruſe rougie au feu ; mais comme il n'y a rien de plus faux, & que ce ſont des gens qui ont écrit ſur des ouy dire, comme il eſt facile de le prouver, puiſque la Ceruſe vient d'Hollande & la mine de plomb vient d'Angleterre ; & de plus, c'eſt que la Ceruſe eſt toûjours plus chere que la mine de plomb.

CHAPITRE LXXV.

Des Maſſicots.

NOus faiſons venir d'Hollande de trois ſortes de Maſſicots ; ſçavoir, le blanc, le jaune & le doré. Ces differentes couleurs ne proviennent que ſuivant les degrez du feu que l'on a donné au menu du blanc de plomb, dont on ſe ſert pour faire les Maſſicots, quoyque l'on appelle le premier Maſſicot, c'eſt à dire celuy qui a ſouffert moins de feu, Maſſicot blanc ; il ne s'enſuit pas pour cela qu'il ſoit de couleur blanche, mais bien d'un blanc jaunâtre. Le deuxiéme eſt le jaune, qui a ſouffert plus de feu que le premier. Le troiſiéme eſt le doré, qui a eu plus de feu que le jaune. On pourroit faire un quatriéme Maſſicot en le calcinant juſqu'à ce qu'il devint rouge, qui ſeroit un veritable Sandix ou Ceruſe rubifié, ou vermillon commun. A l'égard du choix des Maſſicots ils doivent être peſant en poudre impalpable & haut en couleur, ſuivant le nom qu'il porte & veritables Maſſicots. Pour ce faire il faut s'attacher à d'honnêtes Marchands.

Les Maſſicots n'ont autre uſage que pour la peinture.

CHAPITRE LXXVI.

De la Litarge naturelle.

Molibdæna LA Litarge naturelle à qui les anciens ont donné le nom de Molibdæna, eſt une eſpece de metallique ou mineral par écaille de l'épaiſſeur & de la figure du blanc de plomb, d'une couleur rougeatre, facile à caſſer qui ſe trouvent dans les mines de plomb, mais comme cette Litarge n'eſt connuë que de tres peu de perſonnes, & qu'elle eſt fort rare à trouver, c'eſt le ſujet pourquoy l'on ne ſe ſert que de la Litarge artificielle, comme il ſe verra au Chapitre ſuivant.

CHAPITRE LXXVII.

De la Litarge artificielle.

ON appelle mal à propos la Litarge que nous vendons, Litarge d'or & d'argent, en ce que les anciens & même les modernes ont pretendu que cette Litarge avoit servi à purifier l'or & l'argent, ce qui est bien éloigné de la raison, puisque toute la Litarge que nous tirons de Pologne, d'Angleterre, ou d'autres endroits, comme d'Allemagne, de Suede & de Dannemark, est le plomb qui a servi à purifier le Cuivre sortant de la mine pour le mettre en rosette; je ne disconviens neanmoins pas que ceux qui purifient l'or & l'argent, ne puissent faire de la Litarge; mais cette Litarge n'est nullement venduë, en ce que les Monnoyeurs la refondent & la remettent en plomb pour s'en servir de nouveau, & pour en retirer si peu d'or ou d'argent qu'il pourroit y avoir resté. On sera donc desabusé de croire que nôtre Litarge aye servi à purifier l'or & l'argent, ainsi ne doit plus être appellée Litarge d'or ou d'argent, mais doit porté seulement le nom de Litarge. On doit être aussi desabusé de croire comme quelques modernes ont écrit, que la Litarge est la fumée du plomb evaporée dans l'affinement de l'or & de l'argent, & que c'est comme une suye qui s'attache à la cheminée du fourneau, non plus qu'à quantité d'autres Histoires fabuleuses, dont les Livres qui ont traité des Litarges sont remplis. On sera encore desabusé de croire qu'il y ait de la difference entre la Litarge qui est d'une couleur jaune rougeatre, à celle qui est plus blanche, ces differentes couleurs ne provenant que suivant la violence du feu que le plomb à souffert dans sa fonte.

On doit choisir la Litarge haute en couleur, veritable Dantzic, étant beaucoup plus belle que celle qui vient d'Angleterre, en ce qu'elle est bien moins terreuse & est d'une plus belle couleur. On doit preferer aussi celle qui est menuë à la grosse, en ce qu'elle est plus calcinée & est d'une couleur plus vive, ainsi plus propre & plus facile à dissoudre dans les liqueurs onctueuses dans lesquelles on employe ordinairement la Litarge.

Cette marchandise a beaucoup d'usage en France, tant à cause que l'on l'employe assez en Medecine, étant la baze ou pour mieux dire le corps de la plus-part des emplâtres, & d'une bonne partie des onguents. Les Potiers de terre en employent quantité pour donner à leur poterie. Ce verni de couleur de bronze, les Teinturiers, les Pelletiers, les Peintres, les faiseurs de toile cirée s'en servent aussi, & cette drogue est devenuë si en usage qu'il y a jusqu'aux Cabaretiers qui s'en servent, quoyque assez mal à propos, puisque la Litarge est un poison, ainsi que quantité d'Auteurs l'ont fort bien remarqué, ce qui n'est pas fort difficile à croire, puisque l'experience & la raison nous font voir que nos Litarges ne sont que du plomb mélangé de la crasse & des ordures de cuivre.

CHAPITRE LXXVIII.

Du Sel Saturne.

LE Sel ou Sucre de Saturne, eſt du blanc de plomb & de la veritable Ceruſe de Veniſe, & du vinaigre diſtillé infuſé enſemble, & enſuite filtré & evaporé, & reduit en une maſſe legere, blanche & par éguille, & d'un goût doux & ſucré, neanmoins aſſez deſagreable. La pluſpart de ceux qui font du Sel Saturne, ſe ſervent de la Ceruſe d'Hollande telle que nous la vendons, c'eſt ce qui fait qu'ils ne peuvent établir du Sel Saturne à ſi bon marché que ceux qui ſe ſervent du blanc de plomb ou de la ceruſe de Veniſe, en ce que la ceruſe d'Hollande comme j'ay dit cy-devant, n'eſt preſque que de la craye qui ne rend aucun Sel, auſſi-bien que ceux qui ſe ſervent du plomb en poudre, du Minium ou de la Litarge, en ce que ces trois dernieres preparations étant moins ouvertes que le blanc de plomb ou la ceruſe, ils ne peuvent rendre tant de ſel.

On doit choiſir le Sel Saturne du goût cy-deſſus, blanc & en petites éguilles brillantes, le plus leger qu'il ſera poſſible, & qu'en en diſſolvant dans de bonne eau de plantin, il la faſſe devenir comme du petit lait, & cette experience peut ſervir à deux uſages, qui eſt de ſçavoir ſi le Sel Saturne eſt de la qualité requiſe, & ſi l'eau de plantin eſt veritable.

L'uſage du Sel Saturne eſt pour rafraichir étant pris tant interieurement qu'exterieurement, c'eſt pourquoy on l'eſtime fort propre pour arrêter le cours de ventre, & même pour guerir les maux de gorge pris dans de l'eau de plantin ou de trainaſſe, depuis deux grains juſqu'à quatre.

La pluſpart de ceux qui font le Sel Saturne le rendent peſant & griſatre, ce qui ne vient que de n'avoir pas été aſſez purifié ou de n'avoir été fait avec du bon vinaigre; car ce Sel pour être beau & leger, doit avoir été purifié au moins quatre fois, & pour ce faire on ſe doit ſervir d'eau commune & de vinaigre diſtillé, ainſi que l'a fort bien remarqué M. Lemery. Je ne m'arréteray point à decider icy ſi ce que nous appellons Sel Saturne eſt un veritable ſel de plomb, je diray ſeulement que l'experience nous fait voir que ce n'eſt qu'un ſel de vinaigre emprint des qualitez du plomb, ce qui le rend d'un goût doux & ſucré, pour dire que ce même Auteur en a fait une diſſertation juſte ou le Lecteur pourra avoir recours.

CHAPITRE LXXIX.

Du Beaume ou Huile de Saturne.

ON appelle Beaume ou Huile de plomb, un Sel Saturne diſſoud dans l'huile de therebentine. D'autres ſe contentent de mettre du Sel Saturne à la cave pour le mettre en liqueur. Ce premier Beaume ou Huile de Saturne, doit être preferé au ſecond, en ce qu'il eſt plus propre à netoyer & ſicatriſer les ulceres, & parce qu'il reſiſte plus à la pourriture.

D'autres font une Huile de plomb en tirant l'eſprit ardent de Saturne qui ſe fait en rempliſſant les deux tiers d'une cornuë de Sel Saturne, & par le moyen

du feu ils en tirent un esprit qui prend feu comme l'eau de vie ; mais comme cette huile n'est pas si violente que celle qui est faite avec l'huile de therebentine, l'on s'en sert pour nettoyer les yeux, surtout des chevaux ou autres animaux. L'Esprit de Saturne est un remede excellent pour resister à la putrefaction des humeurs. Esprit de Saturne.

CHAPITRE LXXX.

Du Magistere de Saturne.

LE Magistere de Saturne est du Sel Saturne de la qualité requise, dissoud dans du vinaigre, distillé, mélangé d'eau commune, & par le moyen de l'huile de tartre par défaillance, on en retire une poudre tres blanche, qui aprés avoir été lavée & seichée, est fort propre pour guerir des dartres, étant mélangé dans quelque pomade ; on se peut servir de l'impregnation de Saturne, c'est à dire le vinaigre & l'eau dans lesquelles l'on a dissoud du Sel Saturne comme de lait virginal, non pas pur, mais en versant quelque goûte dans de l'eau, tant pour la faire devenir blanche que parce que cette eau blanchie a la proprieté d'appaiser les inflamations, & de guerir les bourgeons qui viennent au visage. Quoyque le Magistere de Saturne soit une poudre extremement blanche, on ne doit jamais s'en servir aussi-bien que des autres blancs tirez des métaux, en ce qu'au lieu de blanchir la chair ils la noircissent.

CHAPITRE LXXXI.

Du Vinaigre de saturne.

LE Vinaigre de plomb ou de Saturne, est un vinaigre distillé, mis en digestion sur de la ceruse & autres preparations de plomb, duquel on se peut servir pour la guerison des dartres, ou bien pour incorporer avec de l'huile rozat pour en faire une espece d'onguent que nous appellons beurre de saturne. Beurre de Saturne.

CHAPITRE LXXXII.

Du Zinc naturel ou mineral.

IL n'en est pas du Zinc comme de l'étain de glace, en ce qu'il est probable, & que c'est une chose seure qu'il y a du Zinc naturel, qui est ce que les Allemans appellent *Beauter*, & les Flamands *Speauter*. Ce Zinc mineral se trouve en grande quantité dans les mines de Gosselar en Saxe, d'où nous vient la composse d'Allemagne. Ce Zinc est presentement assez rare en France, c'est pourquoy il est fort recherché de quelques particuliers.

Ce métail est une maniere de plomb mineral, à la reserve qu'il est plus dur, plus blanc & plus brillant. Quelques personnes m'ont voulu assurer que ce Zinc

en gros pains quarré épais que nous vendons, eſt du Zinc mineral fondu, & aprés avoir été purifié eſt jetté dans des moules de la maniere que nous le voyons; ce que je pourrois croire facilement, m'ayant été impoſſible de pouvoir faire du Zinc avec du plomb, de l'arſenic, du tartre & du ſalpêtre, ainſi que le marque M. Charas. Quoy qu'il en ſoit, le Zinc que quelques-uns ont appellé, fort mal à propos, Antimoine femelle, doit être blanc, en belles écailles, le moins aigre & le plus difficile à caſſer qui ſe pourra; car plus il a ſouffert le feu & plus les écailles en ſont belles & larges, plus il eſt eſtimez des Ouvriers qui l'employent, ſurtout des Fondeurs. Ce qui ſe pourra connoître facilement par les petites étoiles qui paroiſſent principalement ſur celuy qui a été refondu & mis en petites barres ou Lingots.

Le Zinc eſt preſentement fort en uſage depuis que le Potiers d'Etain ont reconnu qu'il étoit plus propre à decraſer leurs étains que les limeures d'épingle & la poix reſine. C'eſt un abus de croire que le Zinc que l'on met dans l'étain ſoit pour en augmenter le poid; car ſur une fonte de cinq à ſix cens livres d'étain, il n'y mettent pas une livre Zinc, & c'eſt une choſe admirable que ce Zinc ait la qualité de decraſer & blanchir l'étain, & agir comme le plomb ſur l'or, ſur l'argent & ſur le cuivre. Le Zinc ſert aux Fondeurs & à ceux qui font la ſoudure, mais il faut bien prendre garde qu'il ſoit de la bonne qualité, car autrement il gâteroit tout. Le Zinc ſert auſſi à rendre le cuivre de couleur d'or, principalement quand on y a mêlé du *Terra merita*, & agit ſur le cuivre comme l'arſenic fait ſur le cuivre pour le rendre d'une couleur d'argent; la calamine pour du cuivre rouge en faire du jaune; finalement du vitriol d'Hongrie pour rendre le fer en couleur de cuivre, ainſi que le marque l'Hiſtoire de la Societé de Londres à la page 349.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE SECOND.

Des Mineraux.

PREFACE.

On entend par mineral tout ce qui tient quelque chose des mines, ou qui croit dans les mines, ou qui a passé par les mines.

On pretend que les Mineraux soient des corps fixes & solides, engendrez des exhalaisons & vapeurs encloses dans les entrailles de la terre, de même que les Meteores dans les Regions de l'air. Et d'autres que ce soit un corps foible que l'on trouve dans la terre, qui s'engendrent par une coagulation, & s'augmentent par une addition exterieure de parties sensibles, & qui fort souvent est la matiere dont avec le temps se forme le métail; ainsi je comprendray sous le nom de Mineral tout ce qui participe du métail, & qui ne differe qu'en ce qu'il ne peut souffrir le marteau, & en ce qu'il y en a qui ne peuvent se fondre, comme l'ayman & autres semblables, pour commencer par l'Antimoine, qui est celuy qui approche le plus du métail, & qui n'en differe que parce qu'il n'est pas ductille.

M. de Furetiere dit que l'Antimoine est un Mineral qui approche de la nature des Métaux, & quelques-uns croyent en contenir tous les principes, parce qu'il se trouve prés des mines des uns & des autres, & surtout dans celle d'argent & de plomb, & qu'il est composé d'un double soufre mineral, l'un metallique approchant de la pureté & de la couleur de celuy de l'or; & l'autre terrestre & combustible, semblable presque au soufre commun, d'un mercure fulligineux & mal digeré participant de la nature du plomb, & d'un peu de sel terrestre. Il dit aussi qu'avant le douziéme Siecle l'Antimoine n'estoit connu que pour entrer dans la composition du fard; mais en ce temps-là un Moine nommé Basile Valentin, fit un Livre intitulé Currus Antimonii Triumphalis, *où il soûtint que c'étoit un remede à toutes sortes de maux. Trois cens ans aprés Paracelle le re-*

mit en vogue, mais on en condamna l'uſage par Arreſt du Parlement de l'an 1566. auquel un Medecin nommé Beſnier ayant contrevenu en 1609. fût exclu de la Faculté. L'Antimoine fut reçû par autorité publique au nombre des remedes purgatifs en 1637. & en l'an 1650. on caſſa l'Arreſt de 1566. la Faculté le fit mettre au rang des remedes purgatifs dans l'Antidotaire imprimé par ſon ordre en 1637. ſuivant l'opinion de Mathiole; & enfin elle a fait donner un Arreſt du 29. Mars 1668. qui a donné permiſſion aux Docteurs de Medecine de s'en ſervir, avec défenſes aux autres perſonnes d'en employer que par leurs avis. Ce mot d'Antimoine vient ſelon quelqu'uns de ce qu'un Moine Allemand, eſt ce meſme Valentin qui cherchoit la Pierre Philoſophale, ayant jetté aux Pourceaux de l'Antimoine dont il ſe ſervoit pour avancer la fonte des Métaux, reconnut que les Pourceaux qui en avoient mangé, aprés en avoir eſté purgez tres-violemment, en eſtoient devenu bien plus gras; ce qui luy fit penſer qu'en purgeant de la meſme ſorte ſes Confreres ils s'en porteroient beaucoup mieux, mais cet eſſay luy reuſſit ſi mal qu'ils en moururent tous. Cela fut cauſe que l'on appella ce Mineral Antimoine, comme qui diroit contraire aux Moines.

L'Antimoine tel qu'il ſe tire de ſa mine eſt en pierres de differentes groſſeurs, aſſez approchant en figure au plomb mineral, à la reſerve qu'il eſt plus leger & plus dur, & à cauſe de cette reſſemblance quelques-uns l'appellent Plomb noir ou Marcaſite de plomb; d'autres loup ou Saturne des Philoſophes, parce qu'il devore les autres Métaux, & les conſomme tous à la reſerve de l'or; il l'appelle auſſi Prothée à cauſe de la diverſité des couleurs qu'il prend par le moyen du feu; mais ſon nom vulgaire eſt Antimoine Mineral, & des plus habiles Antimoines crud, puiſqu'il n'a jamais ſoufert le feu.

CHAPITRE I.

De l'Antimoine mineral.

AUtrefois la Hongrie étoit le ſeul endroit où il ſe trouvoit des Minieres d'Antimoine, mais preſentement il ne nous en vient plus depuis qu'on a trouvé des mines d'antimoine en France. Le meilleur & le plus bel Antimoine eſt celuy des Minieres de Poitou & de la Bretagne.

L'Antimoine mineral ſe rencontre quelquefois net quelquefois rempli de roches, que les Mineraliſtes appellent la Gangue, il y en a qui eſt tout garny d'éguilles, d'autres auſſi tout mat d'un noir griſatre. Cet Antimoine eſt fort peu en uſage dans la Medecine, à moins qu'il n'aye été fondu, comme il ſe verra cy-aprés. Les Alchimiſtes s'en ſervent pour leurs preparations particulieres.

On choiſira l'Antimoine mineral bien pur, c'eſt à dire le moins remply de roches que faire ce pourra, il n'importe d'où vienne l'Antimoine mineral, pourveu qu'il ſoit net; quoy qu'il y en a qui pretendent que celuy d'Auvergne ſoit beaucoup plus rempli de ſoufre.

Antimoine de Siam.

Les Gens de la ſuite des Ambaſſadeurs de Siam ont apporté quantité d'Antimoine Mineral, mais ſon uſage n'eſt pas encore connu. Cet Antimoine eſt blanc & par petites éguilles, & autant que je l'ay pû connoître fort propre pour employer aux mêmes uſages que l'Antimoine Mineral de France. Pour ce qui eſt de l'Antimoine de Hongrie je n'en diray rien, en ce que je n'en ay jamais veu.

CHAPITRE II.

De l'Antimoine fondu.

L'ANTIMOINE FONDU, que nous appellons mal-à-propos Antimoine crud, puiſqu'il a ſouffert le feu pour le rendre en pain & en éguilles, de la maniere que nous le voyons. Pour fondre l'Antimoine mineral les Mineraliſtes ont deux pots de terre dont ils en rempliſſent un d'Antimoine mineral en poudre, & ayant placé le pot vuide au milieu d'un grand feu ils le couvrent d'une eſpece d'écumoire de fer ſur laquelle ils renverſent le pot plein de poudre, & les ayant tous deux entourez de feu, l'Antimoine ſe fond, paſſe au travers des trous, & tombent dans le pot de deſſous qui eſt vuide, & ſe forme en pain tel que l'on nous l'envoye.

L'eſpece d'écumoire ou de plaque troüée que l'on met entre les deux pots ſert à retenir la gangue ou roche qui ſe trouve avec l'Antimoine mineral. Lors que l'Antimoine eſt fondu on le retire du feu, & aprés être refroidi & avoir caſſé le pot qui le contient, il eſt envoyé où l'on ſouhaite.

Antimoine d'Hongrie.

On voyoit autrefois en France de l'Antimoine d'Hongrie qui étoit en pain de trois à quatre livres en petites éguilles entre-lacées l'une dans l'autre, d'une couleur jaune tirant ſur le doré, ſur un fond blanc comme de l'argent. Cet Antimoine ſe trouve dans les mines des montagnes qui dépendent de Preſbourg, ville capitale de la Baſſe Hongrie, où il eſt fondu & réduit de la forme & figure qu'on le voyoit. Cet Antimoine eſt devenu ſi rare, qu'il eſt preſque impoſſible d'en pouvoir recouvrer. Ceux qui ont travaillé ſur cet Antimoine m'ont aſſuré qu'il étoit beaucoup plus prôpre à en tirer ce que nous tirons ordinairement des Antimoines de France: & de plus, c'eſt qu'on en peut tirer de chaque livre deux onces de Mercure plus beau que celuy d'Eſpagne.

Nous avons en France pluſieurs ſortes d'Antimoine, qui ne different que ſuivant que les gens le ſçavent bien purifier, & fondre: Et le plus parfait, aprés le Hongrie, eſt celuy que nous faiſons venir de Saumur en Anjou, ou il eſt apporté tout fondu du Poitou.

Antimoine de Poitou.

L'Antimoine de Poitou doit être en belles éguilles, droites, longues, larges, blanches, brillantes, leger, facile à caſſer, & le moins rempli d'une eſpece d'Antimoine à demi fondu qui eſt comme du maſchefer, & qui ſe trouve au deſſus des pains en maniere de ſcories que l'on appelle Pied ou Teſte d'Antimoine. Cette défectuoſité ne ſe trouve guere à l'Antimoine de Poitou, en ce qu'ils le ſçavent fort bien fondre: Et c'eſt de cet Antimoine dont on doit ſe ſervir pour toutes les Operations qui ſe trouveront cy-aprés décrites, en ce qu'il eſt moins ſoufreux, & en ce qu'il donne beaucoup plus de regule depuis quelque temps.

Antimoine de Bretagne.

L'on nous envoye de Bretagne un Antimoine en petites éguilles fort pures, & tres-propres aux mêmes uſages que celuy de Poitou; mais comme il n'eſt pas encore fort connu, on s'en tiendra à celuy du Poitou.

Antimoine d'Auvergne.

Le troiſiéme eſt celuy d'Auvergne, qui en un mot n'eſt propre à rien, juſqu'à ce que ceux qui le travaillent ayent appris à le bien purifier & le bien fondre; car tout l'Antimoine qui nous vient d'Auvergne eſt extrémement dur, rempli de ſcories en petites éguilles, d'un jaune bleuâtre, qui font aſſez connoître qu'il n'eſt pas à moitié purifié, ni privé de ſon ſoufre puant & malin; ce qui cauſe beaucoup de peine à ceux qui le veulent travailler.

Outre le grand nombre de remedes Chimiques que l'on tire de l'Antimoine, quantité d'Ouvriers s'en ſervent tant pour aider à fondre les métaux, que pour employer à en tirer le regule; ſur tout en Angleterre, où nous en envoyons de groſſes parties pour mettre dans l'étain, afin de le rendre plus dur, plus blanc, & plus ſonant. Je diray neanmoins que depuis quelques années les Anglois ne s'en ſervent pas tant, en ce qu'au lieu de regule d'Antimoine ils ſe ſervent d'étain de glace. Les Fondeurs en Lettres d'Imprimerie ſe ſervent d'Antimoine, afin de rendre le plomb plus dur. L'Antimoine fondu & boüilli dans une tiſanne de ſalce pareille, eſquine, & gayac, & un remede aſſuré pour guerir les maladies ſecrettes: Et autant que cette drogue a été en horreur par le paſſé, autant l'uſage en eſt commun preſentement. Pour ſe ſervir de l'Antimoine on le concaſſe par petits morceaux, ou bien on le reduit en poudre groſſiere, & on la met dans un petit linge boüillir avec les autres Drogues. Quelques perſonnes ſe ſervent de l'Antimoine en poudre pour donner à leurs chevaux, au lieu de Foye d'Antimoine, & prétendent qu'il a le même effet.

Je ne m'arrêteray point à vouloir entrer dans la diſcution de ſçavoir s'il y a de l'Antimoine mâle & femelle, comme la plûpart des Auteurs le diſent, que le mâle eſt plus groſſier, ſablonneux, écailleux & moins peſant, & par conſequent de moindre qualité que la femelle, qui eſt peſante, brillante, & plus fryable; car j'ay bien travaillé & vendu de l'Antimoine, & je n'y ay jamais reconnu autre difference ſinon ſa purification, & que lors qu'il eſt d'une bonne qualité il peut ſervir en toutes choſes également; ainſi il ne peut y en avoir de deux ſortes.

CHAPITRE III.

Du Regule d'Antimoine.

LE Regule d'Antimoine ordinaire, c'eſt à dire ſans mars, eſt de l'Antimoine du ſalpêtre & du tatre fondu enſemble, & jetté dans un petit mortier graiſſé, & par le moyen d'un coup de marteau on en fait tomber le Regule au fond, qui pour être beau doit être blanc en belles écailles tout-à-fait ſemblable à l'étain de glace. Si ce Regule n'eſt pas beau de la premiere fois, on peut le faire refondre & le purifier avec un peu de ſalpêtre. Plus on le fera fondre plus il diminuëra, plus il ſera beau.

On ſe ſert de ce Regule pour faire des goblets, des pillules, & autres operations de Chymie, comme il ſe verra cy-aprés.

CHAPITRE IV.

Du Regule d'Antimoine avec le mars.

LE Regule d'Antimoine avec le mars eſt de l'Antimoine, du ſalpêtre & des pointes de clouds de Marêchal, ou des petits clouds fondus enſemble, & par le moyen du feu, en y procedant de la même maniere qu'au precedent, eſt reduit en Regule.

Ce Regule pour être beau doit-être comme l'autre, & doit avoir de plus une étoile au deſſus. Je ne m'arrêteray pas à dire tous les contes que les Anciens

ont fait au sujet de cet étoile, & d'où elle provenoit ; mais seulement qu'elle ne provient que suivant le degré du feu que le Regule a souffert ; car plus il a eu de feu, plus l'étoile est grande & belle.

On se sert de ces Regules pour rendre le vin purgatif, ou plûtôt émetique ; & on sera averti de jetter les trois ou quatre premiers vins que l'on aura laissé tremper dans les goblets, en ce qu'ils pourroit causer quelque accident.

Comme la plûpart de ceux qui ont besoin de goblets de Regule ont de la peine à en venir à bout, ils n'auront qu'à s'adresser à un Fondeur, qui leur en fera de telle grandeur & figure qu'ils souhaiteront, & à fort bon marché, sans s'amuser à des moules que plusieurs particuliers ont qui causent bien de la peine, beaucoup de déchet, & si le plus souvent on est obligé d'y renoncer, ne pouvant faire ces goblets sans trou, ou autres défauts. On pourra aussi leur faire faire des pilulles perpetuelles, ou bien les faire soy-même avec des moules de bales de mousquet, étant une chose fort facile à faire. Goblets.

Les pilulles servent à faire prendre à ceux qui ont les boyaux noüez ou coliques de Miserere, & on les lavent lors qu'ils sont sorties du corps & peuvent servir toûjours, d'où est venu leurs noms. On peut les mettre infuser, aussi-bien que le Regule, dans du vin pendant douze heures à froid, & l'on prétend que c'est une bonne medecine pour les gens robustes. Pullules perpetuelles.

CHAPITRE V.

Du Verre d'Antimoine.

LE Verre d'Antimoine, ou Antimoine Vitré est un Antimoine separé de ses souphres, qui sont un poison mortel. C'est pourquoy on le doit travailler sous une cheminée pour en éviter les exhalaisons, & ensuite est Vitrifié ou fondu en huile dans un creuset & jetté sur un marbre chaud pour le rendre de la maniere que nous le voyons, & tel qu'il nous vient d'Hollande.

C'est une operation que je ne conseille à personne de faire, tant à cause de la grande peine qu'il y a & du risque, que parce que nous ne pouvons l'établir sur le même pied que les Hollandois.

On choisira l'Antimoine en Verre, plat, d'un beau rouge clair, & transparent, le moins rempli de menu, & de morceaux épais & noirs & gris, qu'il se pourra. On m'a dit que les Hollandois y mêloient moitié ver cassé dans la fonte pour le décharger de sa couleur noire, & pour le rendre d'une aussi belle couleur que nous le voyons ; ce que je ne sçay pas. Au lieu de jetter l'Antimoine sur un marbre, on le peut jetter dans un moule de Fondeur, & on en fera des goblets ; mais ce qui ne peut être que pour les curieux, n'ayant pas de demande. On se sert de ce Verre d'Antimoine pour faire vomir, pris depuis deux jusques à six grains. Les Apoticaires en font un Sirop, & le Vin Emetique.

CHAPITRE VI.

Du Foye d'Antimoine.

LE Foye d'Antimoine, appellé mal à propos Crocus metallorum est de l'Antimoine & du Salpêtre commun incorporé ou mêlé ensemble, & par

le moyen d'un charbon allumé eſt réduit en pierre de la maniere que nous le voyons.

On doit choiſir ce Foye d'Antimoine en beaux morceaux luiſans, étoillez, unis, tendre, & qu'étant écraſé ou pulveriſé la poudre en ſoit rougeâtre d'une couleur de Safran; ce qui luy a donné le nom de Safran des méraux, & en morceaux de couleur de foye, d'où eſt venu ſon nom de Foye d'Antimoine.

Ce Foye eſt un remede univerſel pour guerir les chevaux de pluſieurs maladies, mais ſur tout pour les purger & leur donner un embon point pris dans du ſon moüillé depuis une once juſqu'à deux, ainſi que l'enſeigne le Livre de Monſieur de Soyleſel ou Parfait Mareſchal. Il eſt quelque peu uſité en Medecine; mais la petite quantité qui s'en uſe ne merite pas d'en parler. Ce qui eſt bien contraire pour les chevaux, en ce qui s'en conſume une tres grande quantité, tant ſous les noms cy deſſus que ſur celuy de Poudre Imperiale.

Poudre Imperiale.

Ceux qui voudront faire cette operation, qui paroît la plus facile du monde, eſt neanmoins tres mal aiſée à y bien réüſſir, ſur tout quand on n'a pas de bon Antimoine & de bon Salpêtre ou qu'il eſt rempli de Sel, comme il n'arrive que trop ſouvent; c'eſt pourquoy avant que de faire cette operation on doit faire ſecher ſon Salpêtre & ſe ſervir d'Antimoine de Poitou, & non pas d'Auvergne, tant à cauſe qu'il eſt trop rempli de ſoufre qu'à cauſe qu'il n'eſt pas aſſez purifié. Et lors qu'il aura été quelque temps expoſé, étant mêlé enſemble à l'air, on en mettra une quantité raiſonnable dans un mortier ou marmite de fer placez ſous une cheminée, & ayant mis le feu il ſe fera un grand bruit, que les Chymiſtes appellent Detonation; & lors qu'elle ſera paſſée & le vaiſſeau refroidi, on le ſeparera de ſes ſcories ou écumes qui ſeront blanches, & le fond ſera en pierre, de la maniere que je l'ay décrit. On ne doit pas ſe ſervir d'un mortier de fonte de peur qu'il ne caſſe, comme il arrive quelquefois, ny avoir peur du feu; au contraire, il n'y a rien qui ramone les cheminées comme cette operation, ſeulement il faut mettre une toile devant la cheminée de peur de la vapeur, & s'en aller d'auprés: & non pas le faire dans des places publiques, & faire mille figures; c'eſt une operation bien fantaſtique: car j'ay veu avoir une groſſe quantité de Salpêtre & Antimoine mêlé, & preparé enſemble, en faire une venuë tres-belle, & reprendre la même matiere & faire de même & être beaucoup moins belle, & la manquer quelquefois tout à fait; ce qui fera que ceux qui en auront beſoin en poudre prendront garde qu'elle ſoit d'un beau rouge, & que ce ne ſoit ce qui s'attache au haut & au côté du vaiſſeau qui eſt en petites écailles minces & brune, ou qu'il n'aye pas été manqué; ce qui cauſe qu'il y en a qui en font meilleur marché l'un que l'autre, à quoy il faut bien prendre garde.

Crocus metallorum.

Ceux qui voudront avoir un Safran des métaux ou Crocus metallorum propres pour prendre par la bouche, le feront avec égales parties d'Antimoine & de Salpêtre rafiné, & aprés l'avoir fait ils le feront reduire en fine poudre, & le laveront par pluſieurs fois dans de l'eau chaude, tant pour en ôter ce qui pourroit être reſté de ſalpêtre, que pour le rendre un peu plus emetique. Plus on le voudra emetique, & plus on y mettra de ſalpêtre. Mais il fait de groſſes diminutions & revient à beaucoup plus, mais c'eſt à quoy il ne faut prendre garde, en ce que cette marchandiſe venduë par petits poids comme elle ſe vend paye bien ſes frais, & les peines que l'on ſe donne.

On donne telle couleur à la Poudre Imperiale ou au Foye d'Antimoine que l'on veut, ſuivant les préparations & le ſalpêtre que l'on y employe: & ſi c'eſt du commun, il ſera un peu plus de couleur tannée ou de Foye qu'avec le ra-

finé : Et ſi on y ajoûte le ſel décrepite, c'eſt à dire ſeché & à moitié calciné juſqu'à ce qu'il ne petille plus, on le rendra d'un aſſez beau rouge tirant à celle de l'Opale & de figure de Marcachiſte ; ce qui a été cauſe qu'on luy a donné le nom de *Magneſia Opalina*, ou de Rubine d'Antimoine. Rubine d'Antimoine.

Quelques-uns ſe ſervent des ſcories blanches, tant pour faire prendre aux chevaux que pour en tirer par le moyen de l'eau un ſel ou ſalpêtre fixe, qui eſt un tres-bon remede pour les chevaux, & à qui ils ont donné le nom de Policreſte, ou remede general ou univerſel. On ſe ſert du Crocus metallorum lavé & non lavé pour faire le Vin Emetique, qui ſe fait en mettant du Crocus metallorum ou du Foye d'antimoine dans du vin blanc, le laiſſant tremper pendant 24 heures. Policreſte. Vin Emetique.

CHAPITRE VII.

Du Diaphoretique d'Antimoine.

LE Diaphoretique d'Antimoine, ou Antimoine Diaphoretique, ou Chaux d'Antimoine, eſt de l'Antimoine de Poitou & du ſalpêtre rafiné incorporé enſemble, & par le moyen du feu & de l'eau chaude on en fait une poudre, qui étant preſque ſeche on en forme de petits trochiſques que l'on fait ſecher bien proprement, & on les garde pour le beſoin. Ce remede eſt quelque peu en uſage pour guerir les fiévres malines, c'eſt pourquoy quelques uns l'ordonnent contre la peſte ou maladies contagieuſes en ce qu'il eſt ſudorifique, & chaſſe le venin au dehors. Il y a quantité de perſonnes qui n'y ajoûtent pas grande foy, en ce qu'ils prétendent qu'il n'a aucune vertu, n'étant qu'une eſpece de craye ; ce que je ne ſçay pas, & ce que je laiſſe aux Medecins. Comme ces Meſſieurs là avec cette penſée luy ſubſtituënt des choſes que d'honnêtes gens auroient de la peine à s'imaginer, comme du blanc de ſeve, de la ceruſe, & autres ſemblables à quoy il faut bien prendre garde ; ce qui fera qu'on l'achetera toûjours d'honnêtes gens : car je ne ſçache pas aucune épreuve pour le connoître, ſinon que le veritable Antimoine Diaphoretique doit être extrémement blanc, velouté, fryable, d'aucun gouſt ni odeur, étant tout-à fait inſipide. Quelques habiles gens m'ont aſſuré que le temps faiſoit changer de qualité à l'Antimoine Diaphoretique ; car au lieu qu'il eſt ſudorifique nouvellement fait, lors qu'il eſt vieux il devient vomitif ; ce que je n'ay pas experimenté : mais quoy qu'il en ſoit, le plus nouveau fait doit être toûjours preferé.

On pourroit tirer des lotions deux ſortes de ſels, mais le peu que l'on en pourroit retirer fait que je ne conſeille à perſonne de s'y amuſer.

CHAPITRE VIII.

Des Fleurs d'Antimoine.

LEs Fleurs d'Antimoine ne ſont que de l'Antimoine que l'on brûle dans des pots mis les uns ſur les autres qui ſont appellez Aludels, & par le moyen du feu on fait monter une vapeur qui ſe trouve dans les pots en poudre blanche, & que l'on ramaſſe avec la barbe d'une plume. Si on ſe ſert d'une Cornuë de grez au lieu d'Aludels, on aura des fleurs rouges.

Les Fleurs d'Antimoine ſont eſtimées propre contre l'épilepſie & contre les fiévre intermitantes. La doze eſt depuis deux grains juſqu'à ſix, & des rouges depuis deux grains juſqu'à quatre, en ce qu'elles ſont plus vomitives pris dans quelque conſerve ou tablettes, ou dans du boüillon. Je diray en paſſant que de toutes ſortes de remedes Chymiques on ne s'en doit ſervir que par l'avis d'habiles & honnêtes gens, & ne pas s'attacher à un nombre de Charlatans qui font mourir plus de monde qu'il ne s'en tuë à l'armée: car autant que tous les remedes de Chymie ſont doüez de bonnes qualitez étans pris en temps & lieu, autant ſont-ils pernicieux quand ils ſont pris dans un temps contraire, & mal-à-propos.

CHAPITRE IX.

Du Beurre & Cinabre d'Antimoine.

LE Beurre & Cinabre d'Antimoine ſortent des mêmes matieres, n'y ayant que les degrez du feu qui en font la difference. Et ce n'eſt que de l'Antimoine & du Sublimé corroſif mêlé enſemble, & mis dans une Cornuë. Le premier qui ſort eſt une huile claire, & le ſecond eſt une huile épaiſſe comme de la cire, qui étant bien travaillée eſt comme du candy blanc; & le troiſiéme qui eſt venu à force de feu, eſt une matiere rougeâtre en petites éguilles aſſez approchant en figure au cinabre mineral, d'où eſt venu ſon nom.

Ce Beurre d'Antimoine eſt un fort cauſtique, mais ſon principal uſage eſt pour faire la poudre angelique, comme il ſe verra cy-aprés, & le Cinabre eſt ſudorifique; c'eſt pourquoy on l'ordonne dans la verole du depuis ſix grains juſqu'à quinze.

On doit choiſir le beurre d'Antimoine bien blanc, & tout à-fait ſemblable au ſucre candy blanc & le moins liquefié, c'eſt à dire le plus ſec qu'il ſera poſſible, & le tenir dans une bouteille bien bouchée.

Le Cinabre ſera choiſi en beaux morceaux, le plus éguillé & rouge qu'il ſe pourra, & rejetter celuy qui eſt noiraſtre.

CHAPITRE X.

De la Poudre Algarot ou Mercure de vie.

LA Poudre Algarot ou Emetique ou angelique, eſt une poudre blanche faite avec le beurre d'Antimoine liquifiez & jettez dans de l'eau tiede, lavé pluſieurs fois, ſeché & mis dans une phiole, & gardé pour le beſoin.

Cette poudre eſt un tres-bon purgatif, la doze eſt depuis 2 grains juſqu'à 8 dans du boüillon, ou autres liqueurs, cette poudre doit eſtre bien blanche, & faite avec l'huile glaciale ou beurre d'Antimoine, c'eſt à dire celuy qui eſt fait avec le regule, comme il ſe verra cy-aprés; car quand la poudre émetique eſt faite avec le beurre d'Antimoine faite d'Antimoine cru, elle eſt bien moins blanche que celle qui eſt faite de regule.

CHAPITRE XI.

Du Bezoard mineral.

LE Bezoard mineral eſt du beurre d'Antimoine preparé avec l'eſprit de Nitre, & par ce moyen réduite en poudre blanche; on luy attribuë les mêmes proprietez qu'au Diaphoretique, c'eſt ce qui fait que la pluſpart luy ſuppoſe, à quoy il faut prendre garde. La doze eſt depuis 6 grains juſqu à 20.

CHAPITRE XII.

De l'Huille glaciale d'Antimoine.

L'Huille glaciale ou beurre d'Antimoine eſt du regule d'Antimoine, & du ſublime corroſif, par le moyen du feu ſont réduit en huille épaiſſe comme la précedente, & l'huille eſtant ſortie en pouſſant le feu & oſter le recipient, & en mettre une autre dans quoy il y aura de l'eau froide, il en ſortira un mercure courant qui eſt tres-beau & bon.

Cette huille eſt fort cauſtique & mange les chairs baveuſes & ſuperfluës, c'eſt de cette huille que l'on doit faire la poudre Algarot & le Bezoard mineral.

CHAPITRE XIII.

De l'Huille d'Antimoine Cauſtique.

L'Huille d'Antimoine Cauſtique eſt de l'Antimoine en poudre de l'eſprit de Sel, & de l'Huile de Vitriol cauſtique, & du tout on en en tire par le moyen du feu une liqueur blancheâtre que l'on doit garder pour le beſoin, on s'en ſert pour la carie des os, étant un forte ſcarotique, & pour la gangrenne & pour nettoyer les vieilles ulceres.

Cette liqueur n'eſt pas proprement une Huille, en ce qu'elle n'eſt pas grace; on peut encore tirer une autre liqueur de l'Antimoine, par le moyen de l'Antimoine & du ſucre candy.

CHAPITRE XIV.

De la Teinture d'Antimoine.

LA Teinture d'Antimoine eſt du ſel de tartre, & de l'Antimoine fondu enſemble, & par le moyen de l'Eſprit de Vin on en tire une liqueur rouge qui eſt tres-bonne pour le Scorbut, pour les vapeurs des femmes, & pour guerir la galle. La doze eſt depuis 4 goutes juſqu'à 20.

CHAPITRE XV.

Du Magiſter & Precipite d'Antimoine.

CE Précipite eſt de l'Antimoine en poudre ſubtile, & de l'eau regale mêlée enſemble, enſuite jettée dans une terrine remplie d'eau, & la poudre qui ſera au fond il l'a faut laver; & c'eſt proprement le ſouffre d'Antimoine en ce qu'il prend feu comme le ſouffre ordinaire, on s'en ſert pour l'Apoplexie & Paraliſie. La doze eſt depuis 2 grains juſqu'à 12, dans une liqueur convenable à la maladie. Outre ce Soufre d'Antimoine il y en a encore un autre que nous appellons Soufre doré d'Antimoine, qui eſt fait des ſcories de regule d'antimoine ordinaire, c'eſt à dire ſans mars, & les ayant fait boüillir dans de l'eau filtrée & précipite la poudre avec du vinaigre on en tirera une poudre rouge, qui aprés avoir été ſechée on s'en ſert pour faire vomir. La doze eſt de quatre grains juſqu'à ſix dans du boüillon, ou en pilulle. On ne doit pas trouver étrange ſi je ne me ſuis pas étendu davantage ſur le fait de la Chymie, c'eſt qu'il n'eſt pas permis aux Marchands de travailler; & de plus, c'eſt que Meſſieurs Charas, Glacer & l'Emery en ont fort amplement traité.

Soufre doré.

CHAPITRE XVI.

De l'Aimant.

L'Aimant, ſuivant quelques Autheurs, eſt une pierre minerale noire qui a des merveilleuſes proprietez, entre autres d'attirer le fer, & de tourner ces poles vers le Nord & le Midy, & même de communiquer ſa vertu au fer qui la touche: on la trouve dans toutes les mines, & ſurtout en celles de cuivre & fer, de la nature deſquelles elle participe. Le bon Aimant eſt fort ſolide, peu poreux & peu peſant, homogene, de couleur d'eau ou d'un noir luiſant, & quelquefois d'une couleur perſe ou bleu obſcure ou tirant ſur le roux: la vertu que l'Aimant a communiqué au fer ſe perd ſi on luy fait changer de figure, ſoit avec le marteau, ſoit avec les doigts, comme une aiguille droite ſi on la couvre, ou quand elle eſt courbée ſi on la redreſſe, ainſi l'aſſure le Pere François Maria Grimaldi dans ſa Phyſique. On appelle un Aimant genereux celuy qui attire fortement le fer: l'Aimant ſe conſerve en lieu ſec & entouré d'eſcarlate; mais pour luy faire bien conſerver ſa vigueur, il faut l'armer & le ſuſpendre par ſon équateur avec une corde de boyau pour luy laiſſer prendre ſa ſituation au Midy: s'il vient à tomber il perd ſa force pour quelque-temps. On trouve ſes poles en luy appliquant un morceau d'aiguille à coudre; car les deux endroits où les deux aiguilles demeurerons doites, ce ſont les deux poles. On tient que l'Aimant rend foux ceux qui en ont pris, & que ſon contrepoiſon eſt l'or où la pierre d'emeraude. Mathiole dit que l'Aimant fondu avec de la bronze rouſſe le fait devenir de couleur d'argent, comme la Calamine donne la couleur d'or au cuivre. Pline dit que Dinocrates Alexandrin avoit commencé à vouter d'Aimant le Temple d'Alſinoé, afin d'y faire tenir ſon image ſuſpenduë en l'air qui éoit toute de fer, on a fait accroire au peuple la même choſe de la Voute du Sepulchre de Mahomet; mais ſe ſont toutes fables. Gaſſendi & le

le Pere Fournier dérivent ce mot de l'amour que l'Aimant a pour le fer & pour le pole, *quia nil Amantius quam ut atrahere & retinere.* Menage le dérive de *Adamante* ablatif d'*Adamus* dont on a usé en cette signification, on l'appelle en latin *Magnes*, *lapis Lidyus*, ou *Heraclius*, parce qu'on le trouvoit dans Heraclée qui est une ville de Magnesie, qui fait partie de la Lydie ou du nom d'un Bergé nommé Magnes, qui le premier le découvrit avec le fer de sa houlette au Mont Ida; comme témoigne Nicander; on l'appelle aussi pierre Herculienne à cause qu'elle montre les chemins dont Hercule étoit le Dieu & le Guide; c'est ainsi qu'elle est nommée dans Euripides, on l'appelle aussi *Sideritis* à cause qu'il attire le fer, que les Grecs nomment *Sideros*, & en vieux françois Calamite.

Outre l'Aimant cy-dessus, on en a trouvé en 1691. au haut du Clocher de Chartres, sur quoy Monsieur l'Abbé de Vallemont a fait un Traitté, où il a remarqué par les experiences qu'il en a faites, qu'il attire le fer, dirige ses pôles vers le Nord & le Sud, & en décline comme fait l'Aimant ordinaire. Il seroit à souhaitter qu'il se trouvât souvent de cet aimant; & il en faudroit faire recherche dans les ruines des vieux édifices que l'on démolit. Car il est certain qu'il est d'une vertu tout-à-fait extraordinaire. Monsieur de Vallemont m'en a fait voir d'une vigueur surprenante, & qui levoit un poids de fer tres-considerable. Je m'étendrois davantage sur cet Aimant s'il estoit plus commun; mais il est tres-rare: & depuis que l'on en a presenté au Roy, on le recherche avec beaucuup de soin. Pour le placer dans le cabinet des curieux, & des sçavans. Comme Monsieur de Vallemont a fait la description de cet Aimant, & qu'il explique, comme la nature l'a formé au haut du Clocher de Chartres. Le Lecteur peut y avoir recours pour voir tout ce qu'il en dit de curieux. Il y en a un troisiéme, mais fort rare, qui est ce que nous appellons Calamite blanche ou Aimant blanc. Il y en a encore un quatriéme qui est tres-commun, n'étant presque que du maschefer, qui est celuy que nous vendons ordinairement, tant parce que le veritable Aimant noir d'Ethiopie est fort recherché à cause de ses hautes proprietez, dont on auroit bien de la peine à se passer, principalement pour ceux qui vont sur mer, en ce qu'il tire toûjours vers le Nord & fait connoître aux Pilotes où ils sont. A l'égard de l'Aimant blanc sa grande rareté & les hautes proprietez qu'il n'est pas besoin de nommer que l'on luy attribuë, sont la cause qu'il est fort recherché, & que la plûpart luy substituë la Marne ou terre blanche qui se trouve attachez à l'Aimant commun, & ne laissent pas de vendre une drogue bien chere, qui en un mot ne vaut rien, n'étant que de la terre; ce qui sera facile à connoître, en ce que le veritable Aimant blanc est d'un blanc grisâtre pesant, attirant le fer comme l'aimant noir d'Ethiopie, ce qui ne se trouve en aucune façon dans celuy que quelques-uns vendent; & de plus, c'est que le bon marché que l'on le vend fait assez connoître qu'il n'est pas veritable. Nous sommes donc obligez de nous contenter de celuy que nous faisons venir de plusieurs endroits, entr'autres d'Auvergne & de le vendre à ceux qui ont bien de la peine à l'acheptet quarante sols la livre, qui par consequent ne pouvoient pas se résoudre de l'achepter des sommes considérables, ainsi que se vend le véritable aimant noire d'Ethiopie, puisqu'il y en a que l'on troqueroit volontiers pour autant pesant d'or, quoyque je blâme beaucoup l'aimant que nous vendons, il n'est pas qu'il ne s'en rencontre quelquefois du bon; mais la chose est si rare, que sur un 1000, il n'y en a pas dix livres. Mais pour donner un milieu, ceux qui auront besoin d'aimant pour l'usage de la Medecine, se contenteront de celuy qui se trouve dans l'aimant que nous vendons, qui a la proprieté d'enlever de petites éguilles, ou de faire aller de la limaille de fer sur une assiette, en passant l'aimant par dessous

Aimant de Chartre en Beausse.

Calamine blanche ou Aimant blanc.

l'aſſiette ſans y toucher, ou en jettant de la limaille de fer deſſus, ſi elle ſe dreſſe & s'attache à l'aimant, c'eſt une marque qu'il y en a quelque peu de bon parmy, & qu'il peut être employé dans l'emplâtre divin, qui eſt ſon plus grand uſage.

CHAPITRE XVII.

De la Cadmie ou Calamine.

LA pierre Calamine ou Calaminaire ou Cadmie eſt un mineral, dont il y en a de deux ſortes, ſçavoir, l'une griſe & l'autre rouge.

La premiere qui eſt griſe, eſt aſſez approchant en figure au Bol gris, à la reſerve qu'elle eſt plus dure; elle ſe trouve en Allemagne, en Angleterre proche les Minieres de plomb, & même auprés de Liege.

La deuxiéme qui eſt la rouge, eſt auſſi une pierre rougeâtre parſemée de veines blanches, dures & peſantes, remplies de grains durs & ronds, de la groſſeur du poivre, ces pierres croiſſent en abondance dans le Berry proche de Bourge & Saumur, où il s'en trouve une ſi grande quantité, qu'il y en a des carrieres toutes remplies, & elle y eſt à ſi bon marché, qu'elle ne coûte qu'à tirer. Il en vient auſſi en pluſieurs endroits, mais comme celle qui ſe trouve en Berry eſt auſſi bonne que celles des autres endroits, il n'eſt pas neceſſaire d'en faire venir de plus loin.

Cette pierre eſt quelque peu uſité dans la Medecine en ce qu'elle entre dans quelques compoſitions galeniques, & pour ce ſujet doit eſtre preparée ſur un marbre & réduite en trochiſques avec de l'eau roze, & c'eſt ce que les Apoticaires appellent Calamine preparée.

Calamine preparé.

Pour ce qui eſt de la premiere, quoyque ce ſoit de la veritable elle eſt peu en uſage dans la Medecine, mais ſon plus grand uſage eſt pour convertir le cuivre rouge en jaune que l'on appelle Letton.

CHAPITRE XVIII.

Du Feret d'Eſpagne.

LA pierre Hematite que nous appellons ordinairement Feret d'Eſpagne eſt un mineral de couleur rougeâtre, dur, peſant & par éguilles longues pointuës & fort dangereuſes, principalement quand on en a eſté piqué.

Cette pierre nous eſt apportée de pluſieurs endroits, en ce qu'il n'y a point de miniers de fer où il ne s'y rencontre du Feret d'Eſpagne.

On doit choiſir la pierre hematique haute en couleur en belles éguilles, & la plus approchante au Cinabre que faire ſe pourra.

Ce mineral a quelque peu d'uſage en Medecine, & même Monſieur Charas dit dans ſa Pharmacope chimique à la page 823, qu'eſtant pouſſé par la Cornuë avec du Sel Armoniac on en tire des Fleurs de la couleur & de l'odeur du Safran, c'eſt ce qui fait que l'on appelle ces Fleurs aromats des Philoſophes, & de plus on en fait un eſprit martial, acide, & avec de l'eſprit de vin une teinture & des Fleurs, & qui ont chacun à part de grandes proprietez, ainſi que le marque le même Auteur où le Lecteur aura recours.

Aromats des Philoſophes.

On prétend que cette pierre est souveraine pour arrester le sang, d'où est venu le nom d'hematite du mot grec haima qui signifie sang, & de pierre sanguine à cause qu'elle est de couleur de sang, & Feret à cause qui se trouve dans les mines de fer.

Cette pierre estant broyée comme l'aimant, entre dans quelques compositions galeniques, ceux qui travaillent à la Metallique ou à la pierre Philosophique se servent de cette pierre.

Les Doreurs & Orfevres s'en servent pour polir l'or en feuilles aprés qu'il est appliqué sur quelques ouvrages que ce soit, comme argent, cuivre, fer, bois & autres. Sanguine.

Il y a encore une autre sorte de Sanguine dont ceux qui dessignent se servent, que nous appellons crayon rouge qui est assez semblable au Feret d'Espagne, à la reserve qu'il n'est pas par éguilles, mais matte comme de la terre.

On nous apporte cette Sanguine ou crayon d'Angleterre de deux differentes qualitez, la plus parfaite est celle qui est moyennement tendre, douce, facile à scier ou à couper pour faire des crayons, la commune est dure, graveleuse, difficile à scier, & en un mot du tout à rejetter.

CHAPITRE IX.

De l'Emery d'Espagne.

L'Emery d'Epagne est un mineral rempli de roche & de quelques petites veines d'or qui se trouve dans les mines d'or du Perou & d'ailleurs, & comme ce n'est qu'une marcasiste ou pierre dure comme marbre, parsemé de veines d'or, c'est ce qui le fait tant estimer de ceux qui recherchent la pierre Philosophale, elle est si requise presentement, que quiconque en auroit la vendroit au poids de l'or; & comme cette pierre ou marcasiste abonde assez en or, le Roy d'Espagne en a interdit la sortie hors de son Royaume, c'est le sujet pour lequel on en voit que tres-rarement, cet Emery n'a aucun usage dans la Medecine, quoyque Monsieur Demeuve dise qu'il est corrosif & caustique.

Il y a encore de deux sortes d'Emery, dont le premier est rougeâtre, & c'est celuy qui se trouve dans les mines de cuivre, tant dans la Suede qu'aux autres endroits, & c'est cet Emery que quelques-uns vendent pour Emery d'Espagne, ce qui sera facile à connoître, en ce qu'il est matte, uni, dure, d'un assez beau rouge & nullement parsemé de veines d'or. Emery rouge.

Le troisiéme est le commun qui est celuy dont on se sert, sur tout les Armuriers & Coutelliers, & generallement tous ceux qui travaillent en fer ou en acier, n'y ayant rien qui le polissent, comme l'Emery battu, & même pour polir les glaces des miroirs d'acier & à quantité d'autres ouvrages, on s'en sert aussi à polir les pierres. Emery commun.

Cet Emery nous est apporté de plusieurs endroits où il y a des mines de fer, & même d'Angleterre, & il n'y a que les Anglois qui s'amusent à le battre par le moyen des moulins qui ne servent qu'à cela ou à pulveriser d'autre pierre de pareille nature, car l'Emery commun est si dure, que quiconque le voudroit battre ou faire battre dans un mortier, il feroit des trous au pillon à y fourer le pouce, & comme ce mineral est assez employé, sur tout en poudre, on le choisira en fine poudre, c'est-à-dire, comme le poivre pur & net, & celuy en pierre le plus haut en couleur & le moins rempli de roches que faire se pourra.

L'Emery coupe le verre comme le Diamant, & ne peut mordre ſur un Diamant comme ſur les autres pierres précieuſes, on prétend qu'eſtant fondu avec avec du plomb & du fer il en augmente le poids, les durcit & les fait devenir rouges, ce que je n'ay pas experimenté, on en mêle auſſi avec l'or de Madagaſcar (mais c'eſt du deuxiéme Emery qui eſt celuy qui ſe tire des mines de cuivre) qui eſt un or mol & pâle.

On s'en ſert auſſi à couper & à tailler le marbre, on prétend auſſi que dans l'eau de vie ou l'eſprit de vin, il ſe réduit en poudre imperceptible, ce que je n'ay pas encore éprouvé, ce qui tombe des meules des Lapidaires qui eſt comde la bouë, on en fait des boules qu'ils vendent à divers particuliers ſous le nom de pothée d'Emery.

Pothée d'Emery.

CHAPITRE XX.

De la Magalaiſe.

LA Magalaiſe, Meganaiſe, Magne ou Magneſe eſt un mineral aſſez approchant à l'Antimoine, à la reſerve qu'il eſt plus tendre, ſe caſſant comme du grais, & qu'au lieu d'icelles ſont de petits brillants.

Il y a de deux ſortes de Magalaiſe, ſçavoir la griſe & la noire, la griſe eſt fort rare ainſi peu uſité, mais la noire eſt fort en uſage, tant par les Emailleurs que par les Potiers de terre, & même les Verriers s'en ſervent pour purifier & blanchir le verre miſe en petite quantité, car ſi on en mettoit trop, elle ſeroit bleuë & de couleur de pourpre.

Nous ferons venir la Magalaiſe de pluſieurs endroits du Piedmont où on la trouve dans les carrieres en morceaux de differentes groſſeurs, & figurée à l'égard du choix, elle doit eſtre tendre, la plus brillante & la moins remplie de roche & menuë que faire ce pourra.

On ſera deſabuſé de croire, comme dit Monſieur de Furtiere, que la Magalaiſe ou Maganaiſe ſoit la même choſe que le Safre & le Perigueur, ainſi que je viens de dire, & comme il ſe verra dans l'article du Safre.

CHAPITRE XXI.

Du Perigueur.

LE Perigueur ou Perigueux eſt un mineral ou pierre noire ſemblable à du charbon peſant, dur ainſi difficile à mettre en poudre.

Les Emailleurs & Potiers de terre ſe ſervent du Perigueux, & n'a autre choix que d'eſtre pur & net : car pour le peu qu'il ſe rencontre quelque autre mineral parmi, cela ſeroit capable de tout gâter, c'eſt ce qui fait que ceux qui en vendront aux ouvriers prendront les mêmes précautions qu'au plomb mineral.

Le Perigueur que nous vendons à Paris nous vient du Dauphiné & d'Angleterre.

CHAPITRE XXII.

Du Safre.

LE Safre ou Zafre eſt un mineral de couleur d'œil de perdrix, que les Hambourquois, Hollandois & Anglois nous apportent des grandes Indes ſurtout de Surate.

La plus grande partie du Safre que nous avons nous eſt envoyé en poudre griſe comme de la cendre à laquelle on y peut rien connoître, c'eſt pour ce ſujet que nous ſommes obligez d'en faire faire les épreuves par des ouvriers pour ſçavoir d'eux s'ils en ſont contents, & s'il eſt de la qualité requiſe.

Nous vendons de deux ſortes de Safre, ſçavoir le fin & le commun, on entend ordinairement par Safre fin celui qui eſt en pierre d'une couleur bluâtre, ou d'œil de perdrix, & par le commun celuy qui nous eſt envoyé en poudre, qui le plus ſouvent eſt ſi commun, qu'il n'eſt propre à rien, il eſt d'une neceſſité abſoluë que ce Safre en poudre ſoit mélangé de la gangue ou roche qui ſe rencontre ordinairement de dans les mineraux, en ce que le Safre en poudre eſt extremement peſant qui eſt le contraire de celuy en pierre qui l'eſt bien moins.

Le Safre eſt fort en uſage par les Fayenciers & Verriers pour donner une couleur bleuë aux verres & à la fayence, c'eſt auſſi avec le Safre que l'on colore l'étain calciné pour en faire du faux Lapis, ainſi que je l'ay marqué au Chapitre des Emaux, c'eſt encore avec le Safre que l'on colore le verre pour en faire l'azur, comme je luy marque cy-devant, & de quoy on fait les faux Saphirs d'où eſt venu ſon nom de Saphre.

CHAPITRE XXII.

Du Ruſma.

LE Ruſma eſt une eſpece de mineral ſemblable en couleur & en figure à du machefer qui ſe trouve en grande abondance dans la Galatie appellée aujourd huy changer, ce mineral eſt ſi en uſage parmi les Tures pour ſe faire tomber le poil, qu'il n'y a ſi petit ni ſi grand qui ne s'en ſervent, c'eſt ce qui fait que le Grand Seigneur retire de ce mineral plus de trente mille Ducats par an, ce Depilatoire eſt fort peu en uſage en France, quoyque s'il y eſtoit connu, je ſuis ſûr que l'on le préfereroit à la chaux & à l'Orpiment en ce que ce mineral a plus de force, ainſi plus de vertu, & s'il n'y a aucun danger.

CHAPITRE XXIII.

De l'Orpiment.

L'Orpin ou Orpiment eſt un mineral qui ſe trouve ordinairement dans les mines de cuivre en pierres de differentes groſſeurs, couleurs & figures, y en ayant de jaune doré, de jaune rougeâtre & de jaune verdâtre quelque-

fois auſſi preſque de tout rouge, cette derniere couleur vient du plus ou du moins de chaleurs qu'il a reçu dans les entrailles de la terre & les mines de cuivre où ſe trouve l'Orpin ne manque d'abonder quelque peu en or, c'eſt ce qui fait que les ouvriers prennent ſoin d'en faire la ſéparation par les voyes ordinaires.

L'Orpin jaune ſe trouve de differentes couleurs, c'eſt pour ce ſujet que les Hollandois & Anglois nous en envoyent de tant de formes & figures, mais le plus beau & le plus recherché, eſt celuy qui eſt en gros morceaux, & en belles écailles luiſantes d'un jaune doré, & qui s'écaille facilement, c'eſt-à-dire qui ſe leve par petites écailles minces & luiſantes comme de l'or.

La deuxiéme qualité d'Orpin jaune eſt auſſi celuy qui eſt en gros morceaux, moitié jaune & moitié rouge, ou qui eſt rempli de veines rougeâtres, & on doit abſolument rejetter celuy qui eſt en petites pierres d'un jaune verdâtre, n'eſtant que de la terre auſſi bien que celuy qui n'eſt que de la pouſſiere.

L'Orpin ou l'Orpiment eſt fort en uſage pour pluſieurs Profeſſions, ſur-tout à Roüen pour jaunir le bois de quoy on fait les peignes afin de les vendre pour du buis, les Maréchaux s'en ſervent à pluſieurs uſages, c'eſt encore un des grands poiſons que nous ayons, c'eſt pourquoy on n'en doit vendre qu'à ceux qui en ont beſoin pour leur Profeſſion, & à qui l'ordonnance permet d'en donner. Les Peintres s'en ſervent aprés avoir eſté broyé.

C'eſt cet Orpin rougeâtre naturel que l'on doit appeller Sandarache des Grecs & non pas le ſuivant, comme la plûpart des Auteurs ont écrit, puiſque l'Orpin rouge artificiel eſt fait de celuy-cy comme je le vais faire voir.

CHAPITRE XXV.

De l'Orpin rouge.

L'Orpin rouge que nous appellons ordinairement Arſenic rouge eſt ſuivant ce que m'en a aſſuré Monſieur Morin Medecin de la Faculté de Montpellier de l'Orpin jaune tel qu'il ſort de ſa mine, mis au feu juſqu'à ce qu'il ait acquis une couleur rouge & enſuite mis dans un creuſet avec de l'huille de *chenevis*, d'*olive*, ou de *noix*, & lors que l'huille eſt évaporée, on en met d'autres en réïterant toûjours de la même maniere juſqu'à ce que l'Orpin ſoit vitrifié & en état d'eſtre jetté dans des moules pour en faire des pains & les réduire en pierre de la forme que nous le voyons, cette maniere de faire m'ayant paru aſſez faiſable, j'ay voulu eſſayer d'en faire, mais je n'y ay pu réüſſir en ce que l'Orpin au lieu de rougir c'eſt calciné & eſt devenu blanc, tout ſemblable à du plâtre, je ne veux neanmoins pas dire que quoyque je l'aye manqué, que la choſe ne ſoit pas faiſable, en ce que je croy Monſieur Morin trop honneſte homme pour dire nne choſe dont il ne ſeroit pas certain.

Quoyqu'il en ſoit je diray que l'on doit choir l'Orpin ou Arſenic rouge en gros morceaux peſants, luiſants, & le plus haut en couleur qu'il ſera poſſible.

L'Orpin rouge n'eſt guerres employé que par les Peintres qui s'en ſervent à peindre aprés avoir eſté broyez en feüilles-mortes.

CHAPITRE XXVI.

De l'Arsenic blanc naturel.

L'Arsenic blanc naturel est un mineral blanc qui approche assez de l'Arsenic blanc ordinaire, c'est-à-dire, de l'artificiel, à la reserve qu'il est plus blanc, plus éclatant & moins écailleux. Cet Arsenic blanc mineral & naturel se trouve aussi dans les mines de cuivre, & lors que les mineurs rencontrent cet Arsenic, c'est un indice le plus certain pour eux qu'il y ait pour y trouver du cuivre, on trouve ordinairement cet Arsenic dans les commissures qui sont entre la vraye gangue & la terre grasse, & quelquefois on en trouve des morceaux détachez dans le philon de la terre glaise seche, cet Arsenic est tres-peu connu & fort peu usité.

CHAPITRE XXVII.

De l'Arsenic blanc artificiel.

QUelque soin que j'aye pris pour pouvoir découvrir ce que pouvoit estre que l'Arsenic blanc que nous vendons, il n'a pas esté en mon pouvoir de le pouvoir apprendre, c'est ce qui fait quoyque contre mon sentiment je suis obligé de dire comme les autres, que l'arsenic est une composition faite d'Orpiment & de sel commun sublimé ensemble, mais ce sentiment me paroît si éloigné de la raison, que je ne puis croire que si l'Arsenic estoit composé de Sel & d'Orpin que les Hollandois pourroient nous l'établir au prix qu'ils nous l'établissent, puisque l'Arsenic ne vaut à Paris en temps de paix au plus que dix livres le cent, ce qui marque qu'il faut que l'Arsenic ne revienne pas à deux liards la livre, & celuy qui le compose; & comme je n'ay pû décider cet article, je diray que l'on le doit choisir en gros morceaux blancs de hors & de dans, la plûpart de l'Arsenic que nous tirons d'Hollande & d'un blanc matte dessus, & estant cassé en transparant comme le verre, ce qui a donné sujet aux Anciens de l'appeller Arsenic cristalin qui est fort recherché des uns & rejetté des autres, c'est-à-dire que les uns estiment celuy qui est matte, & les autres celuy qui est cristalin. Arsenic cristalin.

L'Arsenic a quelque peu d'usage dans la Medecine pour en tirer quelques operations, comme il se verra cy-aprés, mais beaucoup par les Teinturiers & par les gens de la campagne pour faire mourir la vermine comme rats souris, & autres.

On sera averti comme l'Arsenic est un dangereux poison, de n'en vendre qu'à ceux à qui on est obligé d'en vendre, comme Teinturiers, Marêchaux & autres.

CHAPITRE XXVIII.

Du Regule d'Arſenic.

LE Regule d'Arſenic eſt de l'Arſenic de la cendre gravelée, & du ſavon que l'on met dans un creuſet & par le moyen du feu d'un culot ou d'un mortier graiſſé, on en tire un Regule qui a beaucoup moins de force que l'Arſenic des ſcories du Regule d'Arſenic boüillie dans l'eau & filtrée & ſur cette liqueur ſi on y jette du vinaigre, on fera précipiter une poudre jaune que l'on appelle ſoufre d'Arſenic, qui agit avec plus de violence que l'Arſenic même.

Soufre d'Arſenic.

CHAPITRE XXIX.

De l'Arſenic Cauſtique.

L'Arſenic Cauſtique eſt de l'Arſenic du Salpêtre & du ſoufre que l'on met dans un mortier pour y mettre le feu comme au Crocus, & lors que la détonation en eſt faite, & que le tout eſt brûlé & refroidi, on met la maſſe en poudre, on la remet derechef dans un creuſet pour la calciner, ceux qui veulent réduire cet Arſenic Cauſtique en liqueur, n'ont qu'à l'expoſer à la cave pendant quelques jours.

Beurre d'Arnic.

On peut tirer de l'Arſenic par le moyen du Sublimé un beurre ou huille corroſive, cet huille ou beurre d'Arſenic eſt un tres-fort Cauſtique pour faire des écarts, mais comme tous les remedes que l'on peut tirer de l'Arſenic ne peuvent eſtre que pernicieux, l'on ne ne s'en doit ſervir qu'avec bien de la moderation & par l'avis d'habiles gens.

Sublimé contrefait.

On ſublime l'Arſenic calciné avec le Sel marin de crepite, & c'eſt de ce Sublimé que quelques-uns veulent que l'on contrefaſſe le Sublimé de Veniſe, & qui eſt ce que nous appellons Sublimé de Smirne, ce que je ne puis aſſurer pour n'en eſtre pas certain, *ainſi que je l'ay* marque à l'Article du Sublimé corroſif.

CHAPITRE XXX.

De l'Aimant Arſenical.

L'Aimant Arſenical eſt de l'Antimoine de Poitou, du ſoufre, & de l'Arſenic criſtalin pulveriſé & mis dans un vaiſſeau propre à reſiſter au feu pour rendre le tout en une matiere aſſez tranſparente telle que doit eſtre l'Aimant Arſenical.

On prétend que l'Aimant Arſenical eſt un Cauſtique fort doux, & que ſon operation ſe fait avec beaucoup de facilité, il eſt un des ingrediens de l'emplâtre Magnetique, d'Angelus, Sala décrite dans pluſieurs Pharmacopées, comme de Meſſieurs ZVvelfer & Charas.

CHAPITRE XXXI.

Du Sel Gemme.

LE Sel Geſme ou Gemme eſt un Sel naturel ainſi appellé, à cauſe qu'il eſt clair & tranſparent comme une pierre précieuſe que les Latins appellent *Gemma*, ce Sel ſe trouve naturellement dans les entrailles de la terre en pluſieurs endroits de l'Europe, mais principalement en Pologne & en Catalogne, & comme je n'ay pas eſté ſur les lieux pour confirmer ce que je dis, j'ay trouvé à propos de rapporter icy ce que Monſieur du Perou Docteur en Medecine de la Faculté de Montpellier a bien voulu me donner par écrit & ſigné de ſa main, qui dit qu'eſtant en Pologne au mois de Mars 1674. avec Monſeigneur le Cardinal Janſon de Forbin que ſon Eminence eut la curioſité de voir les Sallines de Vviliſca proche Cracovie, que pour cet effet elle fit faire une eſpece de brancar pour y deſcendre, le ſieur du Perou ſon Medecin ne pût pas ſe diſpenſer d'eſtre de la partie, quelques Pages & Valets de pied de ſon Eminence firent l'épreuve de la machine, & porterent avec eux pluſieurs flambeaux allumez pour éclairer ces lieux ſouterrains, dont la profondeur eſtoit extraordinaire, & le *Salve Regina* que les enfans du Village chantent lors qu'on y décend, leur donna beaucoup d'apprehenſion pendant une demie heure lors que la machine fut remontée, ſon Eminence deſcendit & fut reçuë en bas par les anciens Habitans de ces lieux qui y demeurent avec leur famille, c'eſt pourquoy ils ont le viſage extremement pâle, ces pauvres gens preſenterent à ſon Eminence des Chapelets & Crucifix, il les donna au ſieur du Perou pour examiner la qualité de cette matiere, de laquelle il approcha ſa langue, & dit à ſon Eminence que c'eſtoit un Sel qui avoit le même goût que celuy que les Droguiſtes appellent Sel Gemme, cependant on conduiſoit ſon Eminence au lieu où eſtoient les ouvriers qui avec des ciſeaux & marteaux tiroient cette matiere ſalée, de la même maniere que l'on tire les pierres des carrieres, ces ouvriers trouvoient dans ces mêmes veines un Sel plus tranſparent & plus pur que l'autre, lequel ils ſeparent de celuy dont les Polonnois & autres peuples du Nord ſe ſervent dans leurs cuiſines & ſur leurs tables, ce qui fit connoître au Sieur du Perou que les ouvrages qu'on avoit preſenté à ſon Eminence eſtoient faites de ce Sel plus pur & d'un goût plus âcre, & que c'eſtoit le veritable Sel Gemme dont les Teinturiers du grand teint ſe ſervent à l'égard de celuy de Catalogne, voila ce que Monſieur de Tornefort m'en a donné par écrit, comme ayant eſté ſur les lieux. On trouve quatre ſortes de Sels dans les montagnes de Cardone qui eſt une Ville aſſez conſiderable en Catalogne, le premier & le plus commun eſt le Sel foſſille qui eſt blanc & aſſez ſemblable au Sel marin, mais il n'eſt pas grainé, on le coupe en gros cartiers comme le moilon dans nos carrieres. Le ſecond eſt le Sel gris de fer ou couleur d'ardoiſe qui ne differe du foſſille que par le mêlange de quelques terres noirâtres. Le troiſiéme eſt le Sel rouge qui approche par ſa couleur à la conſerve de roze, & qui ne differe des autres que par le mêlange du bol ou de la roüillure de fer. Le quatriéme eſt le Sel Gemme qui eſt le plus pur de tous & tranſparent comme le Criſtal de roche. Tous ces Sels ſont placez par couches dans cette montagne, ils ſont tres-propres pour l'uſage de la vie, & pénetrent mieux la viande que le Sel marin, à cauſe qu'ils ſont moins fixe, & qu'ils approchent du Salpêtre, on travaille le

Sels Geſmes de Catalogne de quatre couleurs.

Sel Gemme aſſez facilement, & on en fait de petits coffres, des Croix, des Chapelets & autres petits ouvrages, mais rien n'approche de la beauté d'une caverne qui eſt dans cette montagne, & qui eſt reveſtuë de congelations admirables que le Sel diſſout par leur forme par differentes couches, les gens du pays aſſurent que le Sel vejete dans ſes quartiers & que les foſſez que l'on a vuidez ſe rempliſſent de nouveau Sel par ſucceſſion de temps, mais cette obſervation demande beaucoup d'exactitude, & l'on ne l'aſſure que ſur le rapport d'autruy.

De toutes ces differentes ſortes de Sels Gemmes que j'ay cy-devant décrits, nous ne vendons que celuy qui nous eſt apporté en gros morceaux, clairs & tranſparents dont les Teinturiers ſe ſervent. Ce Sel eſt admirable dans ſa nature en ce qu'il rougit & ſignifie au feu comme le Fer, en ce qu'il ne petille que tres-peu, mais en récompenſe fort facile à ſe diſſoudre à l'air. Il doit eſtre en gros morceaux facile à ſe caſſer, & qu'en ſe caſſant il ſe mette par petits pains quarré, clair & tranſparent, quoyque je diſe que ce Sel ſoit facile à ſe diſſoudre, on le peut neanmoins laver lors qu'il eſt ſale, en ne le laiſſant gueres dans l'eau, & le faiſant ſecher auſſi-toſt. Le Sel Geſme que quelques-uns appellent Sel foſſille nous eſt apporté de pluſieurs endroits, mais la plus grande quantité vient de Pologne, Monſieur de Furtiere & quelques autres Auteurs diſent qu'il en vient des grandes Indes, & qu'il y a un Royaume appellé Dançal qui ſignifie pays de Sel qui en forme tous les ans la charge de ſix cens chameaux, & que dans l'Ethiopie il ſert de monnoye courante, je ne m'arrêteray point à dire comme Pline & autres qui diſent qu'en la Ville de Carrhos en Arabie que l'on baſti les maiſons de ce Sel, & que pour mortier on ſe ſert d'eau commune, non plus que de croire comme quelques Auteurs le marque, que le Sel Geſme eſt celuy qui fournit & qui ſale l'eau de la mer, ainſi d'autres particularitez dont je ne ſuis pas certain, & qui paroiſſent même hors de bon ſens.

Sel Gemme.

Je ne puis m'empêcher de rapporter icy que ce Sel vejette d'une telle maniere dans ſa mine, que Monſieur de Tornefort a une vegetation de Sel foſſile, c'eſt-à-dire, de celuy qui eſt blanc comme du ſucre de prés, plus de deux pieds de haut fait en maniere d'arbriſſeau qui a pris naiſſance ſur un pied de feſeli de Marſeille, qui ſans contredit eſt une des pieces des plus curieuſes que nous ayons en Europe.

CHAPITRE XXXII.

Du Sel Marin.

LE Sel Marin eſt une criſtaliſation faite de l'eau de la mer par le moyen du Soleil & réduit en grains de figure cubique, ainſi que l'a fait voir Monſieur Deſcartes, à l'égard de ſon origine, quelques-uns veulent qu'elle vienne du Sel Foſſille ou Geſme, mais comme je ne puis décider cette affaire là, je diray que le Sel marin dont nous nous ſervons & duquel on tire quelque operation de Chymie vient & ſe fait à Broüage & autres lieux, j'ay jugé à propos de rapporter icy ce qu'en a écrit Monſieur l'Emery à la page 345.

On fait le Sel Marin à la Rochelle dans les mareſts Salans, ce ſont des lieux qui doivent eſtre plus bas que la Mer, & d'une terre argilleuſe, car autrement il ne pourroit point retenir l'eau ſalée qu'on y fait couler, ainſi tous les lieux voiſins de la Mer ne ſont pas propres pour faire les mareſts Salans.

Lors que l'on ſent que le temps commence à s'échauffer, ce qui arrive ordinairement vers le mois de May, on épuiſe l'eau qui avoit eſté miſe dans les ma-

rais pendant l'hyver pour la conſerver, puis on lâche les bondes pour laiſſer couler telle quantité d'eau ſalée qu'on veut, on la fait paſſer par beaucoup de differens canaux où elle ſe purifie & s'échauffe enſuite, où l'introduit dans les aires qui ſont des lieux plats, polis & propres à faire creſmer le Sel. Ce Sel ne ſe forme que pendant les grandes chaleurs, le Soleil fait premierement évaporer une partie de l'humidité, & comme il vient fort ſouvent aprés la grande chaleur un petit vent principalement aux environs de la Mer, la fraîcheur de ce vent fait condenſer & criſtaliſer le Sel.

Mais s'il pleuvoit ſeulement deux heures pendant ce temps là, on ne pourroit faire de Sel de quinze jours, parce qu'il faudroit nettoyer le marais & en ôter toute l'eau pour en introduire d'autre en place, de ſorte que s'il pleuvoit tous les quinze jours une fois, on ne feroit jamais de Sel de cette maniere.

Outre le Sel marin cy-devant décrit, il y a encore le ſel blanc de Normandie qui ſe tire par le moyen de l'eau d'une eſpece de limon ou ſable que la Mer apporte en Eté ſur lequel le Soleil a donné, & lors que l'eau eſt aſſez chargée de ſel ce que l'on connoît en jettant un œuf dedans, s'il nage c'eſt une marque que l'eau eſt aſſez chargée de ſel & qu'elle n'en peut plus diſſoudre, car chacun ſçait que l'eau ne ſe charge de ſel ou de ſucre que ce qu'elle en peut porter, alors on filtre cette eau avec de la paille, & lors qu'il eſt bien clair on la fait boüillir ſur le feu juſqu'à pelicule, & enſuite eſt jettée dans des paniers pour le réduire tel que nous voyons, plus ce ſel eſt bien travaillé, plus il eſt blanc, & plus il eſt doux & d'une bonne qualité, la nature de ce ſel eſt particuliere en ce qu'il eſt toûjours molet, & que plus il vieillit, plus il devient inſipide. Il y a encore d'autres ſels en France, comme celuy de Lorraine qui ſe fait par le moyen des eaux ſalées que l'on jette ſur des plaques de fer chaudes, celuy de Comté ainſi des autres dont je ne parleray point, n'en faiſant aucun commerce.

Sel blanc de Normandie.

Sel de Lorraine & de Comté.

CHAPITRE XXXIII.

Purification du Sel Marin.

POur purifier le Sel, on le fait fondre dans l'eau, l'on filtre par un papier gris la diſſolution, puis on en fait évaporer toute l'humidité dans une terrine, il reſte un Sel fort blanc, mais il ſera encore plus pur, ſi au lieu de faire évaporer toute l'humidité on en laiſſe une partie pour la faire criſtaliſer en un lieu frais, car on trouvera au fond du vaiſſeau le plus net du Sel que l'on pourra ſeparer de l'humidité & le faire ſecher, il faut encore faire évaporer une partie de la liqueur ſalée, & ayant mis le vaiſſeau à la cave le faire criſtaliſer & continuer ces évaporations & ces criſtaliſations, mais ſur la fin on fera évaporer la liqueur juſqu'à conſommation de toute humidité, parce qu'il ne ſe criſtaliſeroit plus rien, la raiſon eſt que le Sel qui reſte rempli d'une graiſſe bitumineuſe, qui eſt comme inſeparable & celle qui empêche la criſtaliſation. Ceux qui voudront mettre le Sel en pain de ſucre pourront le jetter dans des moules, lors qu'il ſera un peu plus qu'à pelicule, & aprés l'avoir laiſſé congeler on le mettra dans une étuve pour l'achever de ſecher. Ce ſel bien purifié ne differe à la veuë en aucune maniere au ſucre demi-royal.

On appelle Sel Decrepite un Sel marin qui a eſté calciné au feu & duquel on ſe ſert pour divers uſages.

Sel Marin Decrepite.

CHAPITRE XXXIV.

De l'eſprit de Sel.

L'Eſprit de Sel eſt une liqueur jaune tirant à la couleur d'ambre jaune que l'on tire du Sel marin deſſeché par le moyen de la terre glaiſe ſechée d'une Cornuë & du feu. Le bon eſprit de Sel nous vient ordinairement d'Angleterre, & pour qu'il ſoit de la bonne qualité il doit eſtre bien deflegmé, c'eſt-à-dire bien travaillé & fidellement fait, il doit eſtre d'une belle couleur d'ambre jaune & d'un gouſt fort acide & penetrant. Je ne m'arreſteray point à vouloir écrire toutes les particularitez & les differentes ſortes d'eſprits de Sel, Monſieur l'Emery en ayant parlé fort au long, je diray ſeulement que le bon eſprit de Sel eſt fort en uſage pour guerir ceux qui ont des deſcentes ainſi que l'on l'a pu remarquer par le ſecret du Pere de Cabrier que ſa Majeſté a donné au Public, il eſt auſſi uſité pour ſoulager ceux qui ſont tombez en apoplexie, en leur faiſant prendre tant ſoit peu, ſoit avec de l'eau ou tout pur, on s'en ſert auſſi mêlangé avec du miel roſat clarifié pour ſe nettoyer les dents, ceux qui trouveront l'eſprit de Sel trop acre, pourront le dulcifier ainſi qu'il eſt marqué dans Baſile Valantin en y mêlant égale partie de bon Eſprit de Vin, en les faiſant digerer enſemble pendant trois jours ſur un petit feu de ſable, on ſe ſert de cet eſprit de Sel dulcifié en plus grande doſe que celuy cy-deſſus eſtant moins fort & moins corroſif à l'égard de la doſe, on en met dans les liqueurs juſqu'à une agreable acidité, quoyque je diſe que le bon eſprit de Sel vienne d'Angleterre, cela n'empêche pas que l'on n'en puiſſe faire de bon en France, mais c'eſt qu'il revient à davantage.

Eſprit de ſel dulcifié.

CHAPITRE XXXV.

Du Nitre ou Salpêtre.

LE Salpêtre que les Chymiſtes appellent Dragon, Cerbere, ou Sel d'Enfer, eſt un Sel artificiel que l'on tire de pluſieurs materaux, comme des vieilles pierres, d'où eſt venu ſon nom de la terre, de la cendre & même de la fiante de pigeon, je ne m'arreſteray point à décrire toutes les differentes préparations que l'on fait pour tirer le Salpêtre en ce que la livre de la ſocieté de Londres en a fait un traitté fort ample, & en ce qu'il eſt facile de le voir faire en pluſieurs endroits de France, & même en l'Arſenal de Paris où il s'en fait de groſſe quantité, où il eſt diſtingué ſous ſix noms qui ſont ſous celuy de Salpêtre de Houſage, qui eſt celuy qui eſt fait des ratiſſures des murailles & paſſe par le vinaigre, le Salpêtre qui eſt tiré de la terre dont l'uſage eſt défendu, le troiſiéme eſt le Salpêtre commun qui eſt tiré des pierres & des cendres, qui eſt appellé des ouvriers Salpêtre de la premiere cuitte ou de la premiere eau, le quatriéme eſt le Salpêtre rafiné qui eſt auſſi appellé de la ſeconde cuite ou eau. Le cinquiéme encore eſt celuy qui eſt appellé de la troiſiéme cuitte ou eau. Le ſixiéme Salpêtre qui eſt le plus beau & ſi fin qu'il a bien de la peine à ſe fondre dans l'eau, ce Salpêtre fin eſt du Salpêtre de la troiſiéme eau que l'on fond ſans aucune humidité, & aprés eſtre fondu & refroidi on le met dans des

Salpêtre de Houſſage.
Salpêtre de terre.
Salpêtre commun ou de la premiere eau.
Salpêtre rafiné.

tonneaux pour envoyer sur les frontieres ce Salpêtre en quelque endroit que l'on le mette ne fait plus aucun déchet, ce dernier Salpêtre ne se vend point.

Ainsi tous les Salpêtres sont plus ou moins beaux suivant qu'ils ont esté plus ou moins rafinez, & suivant leur qualité sont propres à divers usages & en tirer ce qu'ils ont de meilleur, comme il se verra par la suite.

Outre les Salpêtres artificiels que l'on fabrique en Europe, on en apporte de grosses parties des grandes Indes quelquefois brutte quelquefois aussi rafiné, qui est un Salpêtre tres-beau & tres-pur, il y a encore d'autres sortes de Salpêtre qui sont naturels, c'est-à-dire qui se trouve naturellement comme sont ceux qui se trouvent attachez à des rochers aux vieilles murailles en petits cristaux blancs qui est ce que les anciens ont appellé Aphronitre, on en fait en Egipte de l'eau du Nil de la même maniere que l'on fait le Sel commun à Broüage ou à la Rochelle, & ce Salpêtre fait d'eau du Nil, est ce qui estoit si commun il y a une vingtaine d'années en France, & que nous vendions à fort bas prix aux blanchisseuses pour blanchir le linge sous les noms de soude blanche, de Natrum ou d'Anatrum, nous n'avons gueres de drogues qui ait plus embarassé les Anciens & les Modernes que le Natrum d'Egipte pendant qu'il estoit aussi commun que chose du monde, puisqu'à Paris seul il s'en consommoit tous les ans plus de dix millions de livres, sans ce que les Bouchers employent pour saler leurs cuirs qui est le sujet pour lequel l'usage de la soude blanche ou natrum d'Egipte a esté défendu, & est devenu si rare que pour le present elle est au poids de l'argent estant même défendu sous peine de grosses amandes aux Marchands d'en vendre, on sera donc desabusé de croire que le Natrum d'Egipte ou soude blanche soit ou le Borax naturel ou un Sel tiré naturellement de la terre en masses grises compactes, quoyque ces deux comparaisons approcheroient plus de la verité que ceux qui en assurent, & ont écrit que le l'Anatrum est ce Sel volatil & l'écume de la composition du verre que l'on tire des creusets dans les fourneaux des Verriers, & qu'il est gris, blanc, brun & bluâtre, & qu'il est inutile à la vitrification, & n'est bon qu'à donner aux brebis ou aux pigeons. Rien de plus faux, puisque le Sel de verre veritable est encore si commun que nous ne le vendons que quatre à cinq sols la livre, & la soude blanche on n'en sçauroit avoir à quelque prix que ce soit pour les raisons que j'ay cy-dessus déclarées, & de plus c'est que ce Sel de verre n'est nullement usité pour les bestiaux, mais par les Fayanciers qui s'en servent pour aider à fondre le sable dont ils se servent pour faire le blanc qu'ils vernissent leurs fayances, & de plus c'est qu'il y a autant de difference entre le Sel de verre ou le Natrum comme du jour à la nuit, en ce que le Sel de verre est en pain ou quartier extremement pesant & en un mot semblable à du marbre, & qui ne s'humecte nullement à l'air, & le Natrum est un Sel blanc en grosse masse comme cristalisé, aussi pesant, d'un goust salé & puant, ce qui n'empêchoit pas que les pauvres gens ne s'en servissent dans le temps qu'il servoit à blanchir le linge au lieu de Sel, & de plus c'est que ce Natrum est si facile à se liquifier à l'air qu'il se resout en peu de tems tout en liqueur. Le Natrum d'Egipte a quelque peu d'usage dans la Medecine en ce qu'il est un des ingrediens de la pierre de Crollius, ainsi ceux qui auront besoin de Natrum d'Egipte se donneront bien de garde d'employer du Sel de verre en sa place comme estant bien different, l'un estant un Sel pur, & l'autre une écume & ces derniers Salpêtres ne nous estant d'aucun usage en ce que nous n'en avons que tres-peu, & que nous ne nous servons que du Salpêtre artificiel, je diray que l'on le doit choisir bon & bien travaillé suivant sa qualité, mais toûjours sec & le moins rempli de sel qu'il sera possible, & pour ce faire & pour estre sur qu'il soit bon, ceux de Paris ou d'autour le doivent achepter à l'Arse-

Aphro-nitre.

Natrum d'Egipte ou soude blanche.

nal en ce qu'ils ſont incapables de le frauder ſans s'amuſer à l'acheter à un nombre d'ouvriers qui le colportent, outre qu'il eſt défendu de l'achepter de ſes ouvriers, c'eſt qu'ils ne vendent le plus ſouvent rien qui vaille.

Le commun doit eſtre le plus blanc, le plus ſec & le moins chargé de Sel qu'il ſe pourra, le rafiné plus il eſt ſec, blanc, & en beaux criſtaux longs & larges, & plus il eſt eſtimé.

L'uſage du Salpêtre eſt fort grand, tant à cauſe des groſſes quantitez qui s'en employent pour la poudre, que pour quantité d'ouvriers qui s'en ſervent, & que l'on en tire diverſes préparations de Chymie, ce grand uſage eſt la cauſe qu'il a eſté défendu aux Marchands Epiciers & autres d'en vendre, & ceux de Paris ou d'autour qui l'employent ne peuvent employer que celuy qu'ils auront acheptez à l'Arſenal ſur peine de confiſcation & d'en payer l'amende qui eſt de dix francs par livre de Salpêtre que l'on aura ſaiſi, il eſt défendu auſſi de ſe ſervir du ſel de Salpêtre quoyque quelques uns prétendent qu'il ſoit bon pour aſſaiſonner le manger ainſi que l'aſſure Monſieur l'Emery.

CHAPITRE XXXVI.

Du Salpêtre fondu, ou Sel Nitre.

ON appelle Sel Nitre un Salpêtre rafiné fondu au feu & jetté dans un poëlon, & par ce moyen réduit en pain de trois ou quatre doigts d'épaiſſeur.

Le Sel Nitre de cette façon a tres-peu d'uſage, mais en récompenſe on ſe ſert beaucoup du Salpêtre fondu ſur lequel on a jetté tant ſoit peu de fleur de ſoufre qui eſt ce que nous appellons criſtal mineral.

On fixe le Sel Nitre ou Salpêtre avec le charbon, & l'on prétend que ce Salpêtre fixé aye les mêmes proprietez que le Sel de Tartre, & que l'on en peut tirer avec l'Eſprit de Vin une teinture rouge comme du Sel de Tartre.

Salpêtre fixé.

CHAPITRE XXXVII.

De l'eſprit de Nitre.

ON tire du Salpêtre de Houſſage ou d'autres par le moyen de l'argille ſeche d'une Cornuë & du feu, un eſprit extremement fort & violent & propre à toutes ſortes d'uſage où il eſt requis.

L'eſprit de Nitre pour eſtre de la bonne qualité, il faut qu'il ſoit clair comme de l'eau & qu'il fume perpetuellement lors qu'il eſt débouché, & prendre garde que ce ne ſoit de l'eau forte que quelques canailles vendent pour l'eſprit de Nitre, ce qui ſe pourra connoître facilement, tant parce que je viens de dire, que parce qu'ils ne la peuvent gueres établir à moins de quatre francs ou cent ſols la livre.

Le peu d'uſage qu'a l'eſprit de Nitre, ou plûtoſt l'avarice des ouvriers eſt la cauſe que nous n'en faiſons venir que tres-peu d'Hollande, & c'eſt ce qui fait que toutes les operations qui devroient eſtre faits avec de l'eſprit de Nitre, n'eſtant fait qu'avec de l'eau forte, ne ſont jamais ni ſi bon, ni ſi bien travaillées.

Comme l'eſprit de Nitre eſt un puiſſant corroſif il a fort peu d'uſage pour

l'interieur, on le dulcifie ou adoucit avec autant d'Esprit de Vin, mais ce qu'il y a à remarquer, c'est qu'il n'y faut point de feu en ce que ces deux esprits estant mêlez ensemble bouillent aussi forts que s'ils estoient sur un bon feu, il en faut éviter les vapeurs estant fort nuisible, ces deux esprits unis ensemble & devenus clairs sont estimez un tres-bon remede pour guerir les coliques venteuses & nefretiques, la doze est depuis quatre jusqu'à huit goutes dans quelque liqueur convenable, si on dissoud dans l'esprit de Nitre du Sel Armoniac il sera un tres-bon dissolvant pour dissoudre l'or, & c'est ce qui fait que l'on appelle cette eau, eau royale, à cause qu'elle dissout l'or qui est le roy des metaux. Esprit de Nitre dulcifié. Eau regal ou royale.

CHAPITRE XXXVIII.

De l'Eau forte.

ON appelle eau forte un esprit tiré du Salpêtre & du Vitriol d'Allemagne, ou d'Angleterre calcinée en blancheur par le moyen de la terre ou argille secheé d'une Cornuë & du feu.

L'eau forte ainsi appellée à cause de sa force qui n'est neanmoins pas si violente que l'esprit de Nitre est fort en usage par quantité d'ouvriers qui s'en servent, comme sont Monnoyeurs, Orfevres, Graveurs, Fourbisseurs, & quantité d'autres, & même par les ouvriers du grand teint.

La meilleure eau forte que nous ayons en France vient d'Hollande, ce n'est pas que l'on ne la puisse faire aussi bonne en France, mais c'est que pour en faire meilleur marché, on ne la deflegment qu'à moitié, on prétend que l'épreuve de l'eau est d'en jetter quelques goutes sur du bois, & mettre dessus deux ou trois doubles si l'eau forte les fait marcher, c'est une marque qu'elle est bonne, au contraire si elle n'en enleve que la crasse, & qu'elle ne les fasse marcher, c'est une marque qu'elle est foible, ainsi mêlangée de son phlegme.

Avec l'eau forte de l'eau & des rogneures de cuivre, on en fait une eau seconde qui est d'une couleur bleu dont se servent les Marêchaux, ou bien ils se servent de celles que les ouvriers en argent font, ou pour avoir plûtost fait, ils acheptent du phlegme de Vitriol ou de l'esprit de vitriol fait avec l'eau forte à qui ils ont donné le nom d'eau seconde. Eau seconde.

On ne doit pas apprehender que l'on vende des autres esprits pour de l'eau forte, n'y en ayant point de plus bas prix, aussi quand il est bien de phlegme on pourra estre sûr qu'il est bon & naturel.

CHAPITRE XXXIX.

Du Cristal mineral.

LE Cristal mineral que quelques-uns appellent Sel anodin ou mineral, pierre ou Sel de Prunelle, est un Salpêtre rafiné fondu dans une marmite de fer bien nette, & lors qu'il est en fusion on y jette tant soit peu de fleur de Soufre, & & lors que la matiere est toute fonduë le soufre brûle, & qu'elle a esté reposé quelque temps, on tire l'écume d'un côté, & on tire le Salpêtre à clair avec une cueillere aussi de fer bien nette, on verse ce Salpêtre dans un poëlon aussi Sel de Prunelle.

de fer pour le rendre mince & en écuelle de la maniere que nous le voyons, nous faiſons venir d'Hollande du Criſtal mineral tres-blanc & tres-bon, mais à cauſe qu'ils nous l'envoyent en petits pains épais, nous n'en trouvons pas grand débit, n'eſtant propre que pour vendre au poids & à ceux qui l'employent.

On doit choiſir le Criſtal mineral bien blanc, nouveau fait & mince, quand c'eſt pour détailler le plus ſec & le moins piqué que faire ce pourra, & préferer celuy qui eſt fait de Salpêtre rafiné à celuy qui eſt fait avec le Salpêtre commun, ce qui ſe connoîtra facilement à ſa grande blancheur & à ſa garde. C'eſt un abus de croire comme un Auteur nouveau marque que les gens qui vendent par les ruës du Criſtal mineral le falſifient avec de l'Alun, avec le reſpect que je luy dois, il ſe trompe ou il eſt mal informé, car il eſt preſque impoſſible de pouvoir faire entrer de l'Alun dans du Salpêtre (car quand on y en jettroit, il s'en iroit en écume) non plus que dans du ſucre, ainſi que quelques uns ont marqué que l'on faiſoit entrer de l'Alun dans le ſucre pour le rendre blanc, mais trop bien que ceux qui veulent établir du Criſtal à bon marché, ſe ſervent de Salpêtre commun, & aprés l'avoir fondu deux fois le rendent auſſi blanc, ſur tout quand ils ſçavent leurs métiers, que s'il avoit eſté fait de Salpêtre rafiné, la difference qu'il y a c'eſt qu'il ne ſe garde que tres-peu de tems, comme il n'arrive que trop ſouvent à celuy que l'on a achepté de ſes coureurs, & ce qui cauſe bien de la perte à ceux qui en font de groſſes proviſions. On ſera averti auſſi de ne jamais l'envelopper de papier, en ce que le papier eſtant ſpongieux attire l'humidité & humecte le Criſtal mineral & le rend hors de vente, on doit auſſi le mettre dans des lieux ſecs en ce que l'humidité & la poudre ſont bien contraires à cette marchandiſe, & la plus grande connoiſſance que j'en puis donner, c'eſt de le faire faire devant ſoy.

Le Criſtal mineral eſt fort en uſage dans la Medecine, & eſt ſi tellement à la mode qu'au lieu de Chypre ou ſucre rouge dont on ſe ſervoit autrefois, on ne ſe ſert plus que de Criſtal mineral, on prétend que l'on luy a donné le nom de Sel de prunelle, à cauſe qu'il eſt fort propre pour la gueriſon du gozier & de l'eſquinancie que quelques-uns nomment *prunam* ou *prunellam*, & d'autres parce que le Sel eſſentiel que l'on tire des prunelles eſt à peu prés ſemblable au Criſtal mineral, ou à cauſe que l'on s'en ſert dans les fievres chaudes que l'on compare à un feu que l'on appelle en Latin *pruna*, & d'autres c'eſt parce que les Allemans luy donnent la figure d'une prunelle.

CHAPITRE XL.

Du Sel Polycreſte.

LE Sel Polycreſte ainſi appellé à cauſe de ſes grandes proprietez, eſt du Salpêtre rafiné & du Soufre d'Hollande pulveriſé enſemble, & par le moyen d'un petit feu on en fait un Sel tres-blanc & tres-leger.

Cette façon eſt bien differente de tous les Auteurs qui en ont traitté, en ce qu'ils recommandent tous de faire rougir un camion ou creuſet & d'entretenir pendant trois ou quatre heures le feu au tour, je ne veux pas dire que cette maniere de faire ne ſoit bonne, mais l'impoſſibilité qu'il y a de le vendre en ce qu'il eſt peſant & de diverſes couleurs, fait que l'on ne peut s'en défaire, ainſi je crois que l'on preferera ma maniere à celle-cy en ce que

que par le moyen de deux charbons allumez & une heure de tems, on fera un Sel blanc & fort leger qui sera d'une aussi bonne qualité, beaucoup plus de vente & coûtera bien moins de frais que celuy cy-dessus, & comme je refute icy la façon de faire le Sel Policreste de tous ceux qui en ont écrit, il est à propos que je dise la maniere qu'il faut s'y prendre pour y bien réüssir, l'on prendra égale partie de soufre & de Salpêtre fin, & ayant fait chauffer un camion non verni au dedans, & l'ayant placé sur cinq ou six charbons allumez, en sorte qu'il puisse faire rougir le cul du pot, & lors qu'il sera rouge on y jettera une cuillerée de Soufre & de Salpêtre mêlez ensemble, & lors que la détonation en sera faite & que le Soufre & le Salpêtre seront brûlez on y jettera une autre cuillerée de la même matiere, jusqu'à ce que le tout soit brûlé, alors on retirera le pot de dessus le feu, & l'ayant laissé refroidir on le cassera & on trouvera dedans un sel Policreste, blanc, leger & d'une tres-belle vente, il n'est pas difficile de croire ce que je dis, puisqu'il est facile de juger qu'il n'y a que la grande violence du feu qui le réduit en masse & d'un petit volume & fort pesant, ceux qui voudront avoir encore un *sel policreste plus pur & plus beau*, c'est-à-dire cristalisé le dissoudront dans l'eau, & aprés l'avoir filtré & évapo. é jusqu'à pelicule le mettront à la cave ou autres lieux frais pour le rendre en cristaux, & aprés estre sechez doit estre en petites plaques moyennement épaisses en petits brillants comme des Diamans, & d'un blanc clair & solide, c'est-à-dire assez difficile à casser. Car celuy qui se réduit en farine facilement, c'est une marque qu'il n'a pas esté bien travaillé.

Sel Polycreste cristalisé.

Ce sel policreste cristalisé est celuy dont on doit se servir préferablement au premier quelque bien fait qu'il soit, en ce qu'il ne se peut qu'il n'y ait encore du soufre dedans qui luy donne un mauvais goût & une méchante qualité.

C'est sur cette marchandise où les Colporteurs font de grosses friponneries, en ce qu'ils ne colportent dans les boutiques autre chose que du salpêtre qu'ils ont fondu & mis en pierre, mais la fourberie sera facile à connoître en ce que le veritable sel policreste ne petille point au feu, au contraire il rougit, qui est le contraire de ce faux sel policreste qui brûle & qui petille comme du salpêtre, on le connoîtra aussi à sa grande blancheur & au bon marché qu'ils en font.

Le *sel policreste en roche*, c'est-à-dire comme il sort du creuset, ou cristalisé estoit il y a quelques années fort en usage en Medecine, mais presentement que la mode en est passée, l'on ne s'en sert que tres-peu, & le sel policreste a esté du nombre des Drogues qui dans leurs nouveautez ont eu de grandes proprietez, & qui d'abord que la mode se passe, il semble que les vertus s'évanouissent avec, ou pour mieux dire, c'est que les François n'aiment que la nouveauté.

On a donné à ce Sel le nom de soufre fusible ou de Nitre fixe, ainsi qu'il est plus amplement décrit dans Penotus à portu, ce qui fait assez connoître que la composition de ce Sel n'est pas tout-à-fait nouvelle, & qu'il y a long-temps qu'il est connu sous le nom de Nitre fixe.

Soufre fusible, ou Nitre fixe.

CHAPITRE XL.

Du Sel Anti-Febrile.

LE sel Antifebrile ou sel contre les fievres est composé de salpêtre rafiné de Fleurs de soufre & d'urine distillée, le tout mis ensemble, & en y procedant de la même maniere qu'il est marqué dans la Chymie, de glacer à la pa-

ge 223. où le Lecteur pourra avoir recours, ce sel Antifebrile ou febrifuge est un excellent remede pour la guerison des fievres dans le commencement des accez ou des redoublemens, on le prend depuis huit jusqu'à trente grains dans quelque liqueur convenable.

CHAPITRE XLI.

Du Nitre Vitriolé.

LE Nitre Vitriolé est du sel Nitre que l'on dissoud dans l'esprit de Vitriol lequel on prepare & auquel on attribuë les mêmes qualitez qu'au tartre vitriolé, il doit estre blanc, leger & en petites éguilles comme le sel Saturne.

Beurre de Nitre.

On tire encore du Nitre une espece de beurre par le moyen du tartre dont la maniere de preparer ce beurre surnommé de Nitre ou de pierre Jean Fabre se trouvera décrite dans la Chymie de Monsieur Charas à la page 853, où ceux qui le voudront faire pourront avoir recours.

CHAPITRE XLII.

Du Borax naturel.

LE Borax naturel à qui les Anciens ont donné le nom de Chrysocolle, est un sel mineral de la figure du sel Gemme ordinaire qui se trouve dans les entrailles de la terre en plusieurs endroits de la Perse, & au fond d'un torrent dans les montagnes de Purbeth dans les terres Radziaribron qui vont jusqu'aux confins de la Tartarie blanche, lors que l'on a retiré ce mineral de la terre, on l'expose à l'air afin qu'il acquerre une maniere de graisse rougeâtre qui luy sert de nourriture & qui empêche que l'air ne le calcine, & lors que ce Borax est comme il doit estre, les Persans l'envoyent pour l'ordinaire en un lieu appellé Amadabat, d'où les Anglois, Hollandois & nous le faisons venir, & c'est ce que nous appellons Borax naturel, Borax brutte, ou Borax gras & duquel quelques ouvriers se servent comme de Borax rafiné.

Borax naturel, brutte ou gras.

Il nous vient une autre sorte de Borax naturel qui ne differe de celuy cy-dessus qu'en ce qu'il est plus sec, & qu'il est d'une couleur grise, ce qui ne provient que d'avoir esté un long-temps à l'air, & sa graisse rouge dont il estoit chargé s'est dessechée & est devenuë semblable à de la couprose d'Angleterre qui a demeuré long tems à l'air. Comme ces deux sortes de Borax ont quelque peu de demande, ceux qui en acheteront ou qui en feront venir, prendront garde qu'il ne soit rempli de pierres ou autres corps étranges, à quoy il est assez sujet. C'est ce Borax gras ou sec que les Venitiens & Hollandois purifient & en font ce qu'ils nous envoyent sous le nom de Borax rafiné, comme il se verra cy-aprés.

Nitre fossile.

Les Anciens ne se sont point trompez quand ils ont dit qu'il y avoit du Borax naturel verdâtre de la couleur du poireau, non plus qu'Agricola qui a dit fort à propos qu'il se trouvoit du Nitre fossile, dur & épais comme une pierre dont on fait le Borax à Venise, mais le même Auteur c'est bien trompé quand il marque dans sa même phrase que l'on ne se sert à present que du Borax artificiel qui est fait de l'urine des jeunes garçons beuvant vin, laquelle on bat dans un mortier de bronze jusqu'à ce qu'elle ait acquise une consistance

d'onguent, & que l'on y ajoûte de la roüille d'airain & quelquefois du Nitre; ce qui eſt bien éloigné de la verité, puiſque le Borax n'eſt que le Borax gras purifié & mis en criſtaux.

CHAPITRE XLIII.

Du Borax rafiné.

COmme le Borax naturel ſe trouve de differentes couleurs, tantôt verdâtre & tantôt jaunâtre, les Venitiens qui ont eſté les premiers qui ont mis le Borax en uſage voyant qu'il faiſoit de la peine à employer avec ſa graiſſe ils ſe ſont aviſez de le purifier en le faiſant diſſoudre dans l'eau, le filtrant & le criſtalliſant, & pour le réduire en criſtaux, ils ſe ſervoient de meches de cotton ſur laquelle le Borax ſe criſtaliſoit de la même maniere que les criſtaux de verd de gris ou le ſucre candi ſe criſtaliſe ſur le bois.

D'autres qui ne ſe ſervoient point de cotton, réduiſoient le Borax en petites pierres de la forme & figure d'un feret d'éguil'ette, mais comme cette ſorte de Borax avoit un œil verdâtre, les Hollandois y ont travaillé, & l'ont fait d'un œil plus blanc & plus de vente & en plus gros morceaux qui eſt celuy que nous vendons preſentement.

On doit choiſir le Borax, ſoit de Veniſe ou de Hollande clair & tranſparant, d'un gouſt preſque inſipide, prenant garde qu'il ne ſoit mêlangé d'Alun d'Angleterre, ce qui eſt aſſez difficile à connoître quand l'Alun a eſté trempé dans une liqueur, qu'il n'eſt pas beſoin de nommer, & aprés qu'il a eſté retiré, que l'on l'a expoſé quelque jour à l'air afin de luy donner un certain œil matte que le Borax a ordinairement, mais la fourberie ſera facile à connoître, tant parce que cet Alun ne braze aucunement les metaux, & de plus c'eſt que l'Alun mis ſur du charbon allumé ne bouſſe pas tant que le Borax, & n'eſt jamais ſi blanc ni ſi leger, ainſi on peut voir par là qu'il n'y a que les ouvriers & le feu qui le puiſſent faire connoître à fond.

Le Borax rafiné eſt fort en uſage par quantité d'ouvriers qui s'en ſervent pour ſouder & fondre les metaux, quelques perſonnes s'en ſervent auſſi pour mettre dans leurs compoſitions dont ils font des fards, il eſt auſſi quelque peu uſité dans la Medecine, en ce qu'il eſt un des ingrediens de l'onguent citrin.

CHAPITRE XLIV.

De l'Alun.

L'Alun eſt une eſpece de ſel foſſile qui ſe trouve en pierre de differentes groſſeurs & couleurs en pluſieurs endroits de l'Europe, mais principalement en Italie, en Angleterre & en France aprés que l'Alun a eſté tiré de ſa cariere ni plus ni moins que l'on tire les pierres à Montmartre, on brûle ces pierres dans des fours faits expres, comme de la chaux, & lors qu'elles ſont calcinées, on en retire le ſel qui eſt l'Alun avec de l'eau en y procedant de la même maniere que l'on fait icy le ſalpêtre, un certain particulier m'a voulu ſoûtenir en preſence d'une perſonne de probité que l'on ne ſe ſervoit point d'eau pour

faire l'Alun, & qu'au lieu d'eau on se servoit d'urine ; mais comme c'est une personne peu connuë dans le monde & sur laquelle je n'ay pû ajoûter foy, j'ay mieux aimé m'en tenir à ce qu'en a écrit Mathiole sur Dioscoride, comme témoin oculaire qui en a fait une fort ample description dans son livre à la page 733. où le Lecteur pourra avoir recours.

Nous vendons ordinairement de six sortes d'Alun, sçavoir l'Alun de plume, l'Alun de Rome, l'Alun d'Angleterre, l'Alun de Liege, l'Alun brûlé, & l'Alun succarin. A l'égard de l'Alun rond, liquide & noir, je ne sçay ce que c'est.

CHAPITRE XLV.

De l'Alun de plume.

L'Alun de plume est un mineral qui se trouve dans le Negreponr, que quelques-uns veulent que ce soit cette pierre à qui les Anciens ont donné le nom de lapis amiantus, mais comme je ne suis pas certain de la chose, je diray que l'Alun de plume que nous vendons est une espece de pierre filandreuse de differentes couleurs, mais le plus souvent d'un blanc verdâtre approchant assez de la figure du talc de Venise, à la reserve qu'elle n'est pas si verte, ni si luisante, & qu'au lieu de se mettre par écailles, elle se leve par filets blancs & doux semblable à la barbe d'une plume, d'où est venu son nom. C'est pour ce sujet que la plûpart de l'Alun de plume est tout par petits filets, & qu'il s'en rencontre peu en pierre & propre à filer & à faire des meches perpetuelles. L'Alun de plume à qui quelques-uns ont donné le nom d'Alun Scicille a tres-peu d'usage dans la Medecine & pour le present on ne s'en sert presque plus, du depuis que le secret de le filer en a esté perdu, & la toille que l'on faisoit avec l'Alun de plume lors qu'elle estoit sale, on n'avoit qu'à la jetter dans le feu & on la retiroit blanche comme de la neige, c'est de la toille faite de ce mineral dont les anciens Romains se sont servi pour conserver les cendres des Empereurs & les séparer d'avec celles des bois aromatiques dont on s'estoit servi pour brûler les corps. Quelques personnes se servent encore aujourd huy de l'Alun de plume en guise de cotton pour faire des meches, & pour cet usage il faut qu'il soit en longues meches & les plus douces qu'il sera possible. Cet Alun est un puissant corrosif, car en quelques endroits du corps que l'on en mette, il fait des ampoulles cause des demangeaisons insuportables, & il n'y a autre remede que je sache sinon de frotter la partie avec de l'huile d'olive & aussi-tost la demengeaison cesse. Outre l'Alun de plume nous commençons à vendre d'une certaine pierre minerale, pesante, blanche & cottoneuse, en un mot fort semblable en tout & par tout à l'Alun de plume & incombustible de même, ce qui a donné occasion de l'appeller du mot grec *albeston* qui signifie incombustible, & par corruption nous l'appellons *albestes*. Cette pierre minerale se trouve en plusieurs endroits de France, mais principalement dans la Comté de Foye en Gascogne, & il y a des carrieres où il s'en trouve des pierres d'une grosseur surprenante, & desquelles on peut tirer de beaux brins de cotton propre à faire de la toille qui se pourroit blanchir au feu comme la toille d'Alun de plume. Outre cet albestes on trouve en France notamment sur les Pirenées dans la vallée de Campan sur des marbriers à trois lieuës de Grippe de certaines plantes d'environ deux pieds de haut, qui ont leurs tiges toute argentées & les feüilles assez approchantes de celles de l'ortie à la reserve qu'elles sont blanches

Alun Scicile.

meche perpetuelle.

Albeston ou Albestes.

dessous, d'un verd brun dessus & comme chagrinées. Cette tige blanche aprés avoir esté roüie dans l'eau comme le chanvre, on en retire une espece de filace longue & large de laquelle on pourroit fort à propos faire de bonne toille & qui resisteroit au feu comme l'Alun de plume, à la reserve que cette toille ne se blanchiroit pas si bien. Il est à remarquer que lors que l'on approche cette filace du feu elle rougit d'abord & se noircit principalement à la chandelle, on aura peut-estre peine à croire ce que j'avance, mais comme j'en ay pour faire voir à ceux qui ne voudront pas me croire & que la personne qui l'a cueilli sur les lieux qui me l'a donné est encore plein de vie qui est un homme digne de foy, j'ay trouvé à propos de faire connoître au Public que l'Alun de plume & l'albestes n'estoient pas les seules drogues capables de resister au feu.

Pline ne s'est pas tout-à-fait trompé quand il a dit qu'il y avoit du lin incombustible, ce que Matthiole traite de fable fort mal-à propos au chapitre du *Lapis mientus*.

Lin incombustible.

Cette plante incombustible peut estre appellé *albeston* & la filace qui en provient lin incombustible, en ce que cette filace est longue, large & douce comme du Lin.

CHAPITRE XLVI.

De l'Alun de Rome.

L'Alun de Rome que nous appellons aussi Alun de Civitavesche à cause que la plus grande quantité se fabrique autour de cette ville est, un Alun en pierre de moyenne grosseur rougeâtre au dessus, & au dedans claire & assez transparent, d'un goust acide & assez desagreable. Cet Alun est d'une couleur rougeâtre en ce que la mine ou pierre dont il est tiré, est de cette couleur.

On doit choisir l'Alun de Rome veritablement rougeâtre tant au dessus qu'en dedans en ce qu'il y en a qui rougissent de l'Alun d'Angleterre ou de Liege avec du brun rouge, mais la fourberie sera facile à connoître, car s'il n'est pas aussi rouge dedans que dessus, c'est une marque qu'il a esté contrefait, il doit estre le moins rempli de menu que faire ce pourra, ce qui ne peut préjudicier neanmoins qu'à ceux qui le vendent par le détail, car pour ceux qui l'employent, il n'importe pourvû qu'il soit pur & net.

L'Alun de Rome est fort en usage par les Teinturiers, Megissiers & autres, ceux qui contrefont les perles s'en servent aussi. Mais il faut qu'il soit tres-parfait.

CHAPITRE XLVII.

De l'Alun d'Angleterre.

L'Alun d'Angleterre à qui les Anciens ont donné les noms d'Alun de Roche, d'Alun blanc, & d'Alun de glace, est un Alun clair & transparent comme du cristal que l'on nous envoye d'Angleterre en pierres de differentes grosseurs & figures, en ce qu'il s'en rencontre quelquefois des morceaux de la grosseur du corps, quelquefois clair & blanc comme du cristal & quelquefois aussi de differentes couleurs comme de noirâtre & d'humide, en un mot l'Alun de glace est plus ou moins beau suivant qu'il a esté plus ou moins purifié.

Comme cet Alun est beaucoup en usage par plusieurs corps de métiers qui s'en servent, entr'autres les Monnoyeurs, Teinturiers & même en Medecine

pour pluſieurs preparations qui ſe trouveront décrite cy-aprés, on le doit choiſir blanc, clair & tranſparent, le plus ſec & le moins rempli de menu & de pied qu'il ſera poſſible, on prendra garde que ce ne ſoit de l'Alun de Liege ou de Meziere qui ne differe de l'Angleterre qu'en ce qu'il eſt plus gras, ainſi moins convenable aux Teinturiers & qu'ils ne s'en ſervent que faute d'avoir de veritable Alun d'Angleterre. Nous voyons depuis peu un certain Alun verdâtre ſemblable en figure à du Salpêtre qui ſe fait d'une pierre qui ſe tire d'une carriere prés de Soiſſons en Picardie, mais comme cet Alun n'eſt encore d'aucun uſage, tant à cauſe de ſa mal façon que parce que l'on n'en connoît pas encore les proprietez, c'eſt pour ce ſujet que je n'en diray rien. On tire de l'Alun d'Angleterre par le moyen d'une alambic une eau claire & acide que nous appellons eau d'Alun dont on ſe ſert pour mettre aux yeux, aprés le flegme ſort un eſprit acide dont on peut ſe ſervir dans les fievres continuës & tierces, il eſt encore propre pour guerir les petits chancres qui viennent dans la bouche, la doze eſt depuis quatre juſqu'à huit goutes, ce qui reſte dans le vaiſſeau qui eſt une maſſe blanche & legere eſt ce que nous appellons Alun brûlé, mais comme l'eau & l'eſprit d'Alun ſont peu en uſage, ceux qui ont beſoin d'Alun brûlé ne s'amuſeront pas à le diſtiller, mais mettront de l'Alun de glace dans un pot qu'ils placeront au milieu d'un bon feu, & lors que l'Alun ſera devenu extremement leger & blanc, on le retirera & on le gardera pour le beſoin. L'Alun calciné ou brûlé doit eſtre leger, fryable, c'eſt-à-dire facile à mettre en poudre & prendre garde que ce ne ſoit de l'Alun paſſé par un tamis de ſoye que l'on aura enfermé dans un ſac bien lié pour le faire venir en pierre ou en morceaux. Cette fourberie ſera facile à connoître en ce que ce faux Alun eſt lourd, extremement blanc, plâtreux & d'un gouſt acide.

Alun de Liege ou de Meziere.

Eau & eſprit d'Alun.

Alun brûlé.

faux Alun brûlé.

Le veritable Alun brûlé eſt fort propre pour manger les chairs, les perſonnes de qualité s'en mettent des petits ſachets ſur les aiſſelles & ſur la plante des pieds pour empêcher la ſueur, mais il faut que l'Alun brûlé ſoit extremement fin.

CHAPITRE XLVIII.

De l'Alun ſuccarin.

L'Alun Succarin ou Zaccarin en ce qui reſſemble à du ſucre eſt de l'Alun de glace, de l'eau roze & des blancs d'œufs cuits enſemble juſqu'à une conſiſtance ſolide, & cet Alun eſtant cuit & réduit en pâte, on le met de telle figure que l'on ſouhaitte, & aprés eſtre refroidi, eſt dur comme de la pierre.

On ſe ſert d'Alun ſuccarin, pour mettre dans les fards.

Il y a encore d'autres ſortes d'Alun, ſçavoir cette pierre blanche & tranſparente ſemblable preſque en tout au criſtal de roche à qui l'on a donné le nom d'Alun Scayolle ou de pierre ſpeculaire ou miroir d'âne, qui ſe trouve dans les carrieres de Paſſi avec le Quis, & qui aprés avoir eſté brûlé & calciné eſt d'un tres beau blanc, mais ce qu'il y a de fâcheux, c'eſt que c'eſt un blanc de plâtre, depuis peu on trouve quantité de cette Alun dans la terre glaiſe de Paſſi avec le Quis dont j'ay cy-devant parlé, d'autres ſe ſervent d'une autre pierre ſpeculaire que nous appellons gip ou plâtre, on a auſſi donné le nom d'Alun catin à la ſoude, comme je l'ay marqué en ſon lieu & place, quelques-uns diſent que le mot d'Alun dérive du mot Latin *lumen*, qui ſignifie lumiere, en ce que l'Alun donne la lumiere ou éclat aux teintures, & que ſans Alun on ne peut gueres teindre ni enluminer.

Alun Scayolle.

Alun Catin.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES

LIVRE TROISIEME.

PREFACE.

Des Bitumes.

LE mot de bitume à proprement parler signifie une matiere inflamable, grasse, & ouëtueuse qui se trouve de differentes couleurs & consistance, tant dans les entrailles qu. sur la superficie de la terre ou nageant sur l'eau, c'est pour ce sujet que nous avons de plusieurs sortes de bitumes, les uns durs, les autres mols, & les autres coulant comme de l'huille, les bitumes épais que nous vendons, sont l'ambre jaune, le gest, le bitume de Judée, le Piss-asphaltum, le charbon de terre, la pierre noire & les souphres, les mols sont le Maltha, le bitume de Colao, de Sirnam & le bitume copal, les liquides sont le Naptha d'Italie & le Petroleum dont la description se trouvera cy-aprés décrite les unes aprés les autres.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Ambre jaune.

L'Ambre jaune à qui les Anciens ont donné le nom Succin ou de Karabé est un bitume de differentes couleurs, y en ayant de blanc & de jaune. Ce bitume estant dans son centre ou lieu natal est liquide, mais à mesure qu'il en sort, il se durcit & devient telle que nous l'avons, comme ce bitume sort liquide des entrailles de la terre & qu'il ne manque pas de se venir rendre sur des eaux courantes, il entraîne avec luy tout ce qu'il rencontre, c'est pour ce sujet qu'il se trouve dans nostre Karabe plusieurs corps étrangers,

ou bien comme ce bitume ne ſe durcit pas tout d'un coup, quantité d'animaux s'y attachent & y meurent ; la plus grande partie de l'ambre jaune que nous voyons ſe trouve au rivage de certaines petites rivieres qui ſont ſituez proche la mer Baltique dans la Pruſſe Ducale, il s'en trouve auſſi ſur le ſable qui a eſté jettée par le moyen des vents, & cette marchandiſe n'eſt pas celle qui rapporte le moins de profit au Duc de Brandebourg, puiſqu'il retire des lieux où ſe trouve l'ambre jaune plus de vingt mille écus tous les ans, ſans conter la dépenſe que ceux qui l'afferment ſont obligez de faire pour y entretenir du monde, pour empêcher que des particuliers n'en prennent, ſi bien qu'il eſt de neceſſité abſoluë, que l'ambre jaune ou Karabé rapporte plus de cent mille livres de rente.

Ce que je dis ſemblera peut-eſtre étrange à ceux qui ne ſçavent pas le grand uſage que l'on fait de l'ambre dans la Chine & parmi les Sauvages & même en Europe, mais la plus grande conſommation s'en fait en Autriche, en Allemagne, en Pologne & autour de Veniſe, & ç'a eſté les Venitiens qui l'ont mis en vogue, en ſorte qu'il y a fort peu de perſonnes dans la Lombardie & même le long du Po qui ne porte des colliers d'ambre, en ce qu'ils croyent que l'ambre eſt propre à guerir les maux de gorge à quoy ils ſont fort ſujets à cauſe des méchantes eaux qu'ils boivent, & l'Hiſtoire nous apprend que les Romains en tenoient tant de compte, que Neron en fit venir une groſſe quantité. Il n'y a gueres d'endroits où l'ambre ſe travaille mieux qu'en Pologne & dans la baſſe Hongrie, & de la chereté qu'il s'y vend, car lors que ces peuples rencontrent un morceau d'ambre d'une groſſeur raiſonnable ſans aucun defaut, ils l'eſtiment & le préferent à l'or, & lors que cet ambre eſt d'une groſſeur raiſonnable ou extraordinaire, celuy à qui il appartient le vend ce qu'il veut, & ces peuples ſont ſi amateurs de cette marchandiſe, que rien ne leur ſemble plus beau. Pour en France il n'y eſt pas tant eſtimé, quoyqu'il n'y ait pas long-temps que l'ambre eſtoit tellement en vogue, que tout ce qu'il y avoit de gens de qualité portoient des colliers d'ambre, mais à preſent il eſt ſi commun, qu'il n'y a plus que les ſervantes qui en portent. Outre le grand uſage qu'a l'ambre jaune pour faire des bijoux, il eſt quelque peu d'uſage dans la Medecine, tant pour le broyer que pour en tirer une teinture, un eſprit, un ſel volatil, & une huille, & pour en faire du verni d'Eſprit de Vin.

Karabé. Le Karabé doit eſtre clair & tranſparent, attirant à ſoy la paille d'où eſt venu ſon nom de Karabé qui ſignifie en Langue Perſanne tire paille, il doit eſtre blanc, lors que c'eſt pour faire quelques ouvrages ou pour broyer, mais lors que c'eſt pour paſſer par le feu, il n'importe de quelle couleur il ſoit, pourvû qu'il ſoit veritable Karabé, en ce qu'il y en a beaucoup qui ne vendent que de la gomme copal de l'Amerique dont j'ay cy-devant parlé, ce qui ne ſera pas difficile à connoître, en ce que la gomme copal eſt en morceaux de la groſſeur & figure de la gomme Arabique, & le Karabé eſt ordinairement en gros morceaux, & même le plus ſouvent enveloppé d'une maniere de peau qui luy ſert comme de matrice ; c'eſt que lors que l'ambre jaune eſt brûlé à la chandelle, il put extremement ; & de plus, c'eſt qu'il doit enlever la paille, ce que la gomme copal ne fait point. Quelques perſonnes m'ont aſſuré que l'on contrefaiſoit l'ambre jaune avec de la therebentine & du coton, ou bien avec des jaunes d'œufs & la gomme Arabique, mais comme je crois que ce prétendu Karabé ne vaudroit pas grande choſe, je crois que l'on ne doit pas apprehender qu'il ſoit contrefait avec ſes Drogues.

faux Karabé.

Trochiſques de Karabé. On broye ce Karabé ſur une pierre & on en fait des trochiſques qui ont quelque

quelque peu d'uſage dans la Medecine, principalement pour arreſter le crachement de ſang, les diſſenteries & autres maladies de même nature. Sa doſe eſt depuis dix grains juſqu'à trente ſix dans une liqueur convenable à la maladie, on tire de ce Karabé broyé par le moyen de l'Eſprit de vin une teinture jaune doüée de tres-bonnes qualitez, ſur tout pour l'apoplexie, paralyſie & l'épilepſie, eſtant priſe depuis 10 goutes juſqu'à une dragme dans quelque liqueur approprié à la maladie. Quelques-uns diſſolvent dans cette teinture du Camphre rafiné & en font ce que Monſieur de Solayſel appelle beaume ardent qui dit eſtre un remede pour les playes, meurtriſſures & humeurs froides, tant pour les hommes que pour les chevaux, ainſi qu'il eſt décrit dans ſon livre à la page 274 & 275 où le Lecteur pourra avoir recours.

Teinture de Karabé.

Beaume ardent.

CHAPITRE II.

De l'eſprit & huille de Karabé.

ON tire du Karabé groſſierement pilé par le moyen d'une Cornuë de verre ou de terre, un eſprit rougeâtre & une huille verdâtre & fort puante.

L'eſprit de Karabé eſt un excellent aperitif & fort propre pour la gueriſon du ſcorbut eſtant pris dans quelques liqueurs depuis 10 juſqu'à 24 goutes.

A l'égard de l'huille elle n'eſt gueres en uſage que pour appaiſer les vapeurs, eſtant porté ſur ſoy pour la fleurer de temps en temps ou en frottant le poignet & le nez; ſi on veut rendre cette huille d'une belle couleur claire & rougeâtre, il n'y aura qu'à la mêlanger avec de la terre ou du ſable & la rediſtiller.

Huile de Karabé rectifié.

Ceux qui deſireront avoir un ſel volatil, un eſprit & une huille de Karabé blanche, n'auront qu'à ſe ſervir d'une Cornuë de verre au feu de ſable, & par ce moyen on fera trois belles operations & qui ſeront doüées de bonnes qualitez pour la gueriſon des maladies dont j'ay cy devant parlé, à l'égard du ſel volatil, ſi on ne le trouve pas aſſez beau, on n'aura qu'à le mettre dans une petite phiole & le faire ſublimer ſur un petit feu & eſtre ſoigneux de le tenir bien bouché, car c'eſt une marchandiſe qui ſe diſſipe & ſe pert à l'air, & ce qui ſe trouvera dans la Cornuë eſt d'un tres-beau noir luiſant ſemblable au bitume de Judée.

Sel volatil, eſprit & huile de Karabé blanche.

CHAPITRE III.

Du Geeſt ou Jayet.

LE Geeſt que l'on peut appeller avec juſte raiſon Karabé, ſuccin ou ambre noir, eſt auſſi une eſpece de bitume qui ſe rencontre dans les entrailles de la terre, & fort peu proche des eaux, le Jayet eſt un bitume fort dur & d'un noir luiſant qui ſe trouve en pluſieurs endroits de l'Europe, tant en Allemagne, Suede, qu'en Irlande & même en France, l'endroit de France où il ſe trouve le plus de Jayet, eſt entre la ſainte Beaume & Toulon, & il eſt ſi commun en Irlande, que l'on le voit quelquefois qui paſſe au travers des pierres & des rochers. Quelques Autheurs veulent que le Geeſt ſoit de l'ambre jaune dont l'huille en a eſté tirée par les feux ſouterrains, & que c'eſt de luy d'où provient le Naphta & le Petroleum, ce qui n'eſt pas tout-à-fait hors de bon ſens.

Le Geeſt a les mêmes uſages pour la parure que l'ambre jaune, mais pour la Medecine on ne s'en ſert gueres que pour en tirer l'huille, & de laquelle on ſe ſert pour les mêmes maladies que l'huille d'ambre jaune.

A l'égard de ſon choix il n'en a point d'autres que d'eſtre bien dur & d'un tres-beau noir luiſant, ainſi que nous le dit le Proverbe.

CHAPITRE IV.

Du Bitume de Judée.

LE Bitume de Judée ou Aſphaltum eſt un bitume qui ſe trouve nageant ſur la ſuperficie des eaux du Lac où eſtoient autrefois les villes de Sodome & de Gomore, & le nom d'aſphaltum luy vient du Lac ou de la Mer aſphaltique qui ſignifie mer d'aſſurance en ce qu'elle eſt extremement forte, & tout ce qu'on y jette nage deſſus, elle eſt auſſi appellée mer morte dautant qu'elle ne nourrit aucun poiſſon ni autres beſtes vivantes, à cauſe qu'elle eſt extremement ſalée & amere & de ſa puante odeur, mais en récompenſe il s'y trouve deſſus quantité de ce bitume qui y nage comme de la graiſſe dont les habitans des lieux qui ſont Arabes retirent de gros profits, en ce qu'ils s'en ſervent pour gaudronner leurs vaiſſeaux, ni plus ni moins que les Septentrionaux & nous ſe ſervent de la poix, c'eſt une choſe admirable que lors que ce Lac eſt aſſez chargé de bitume, il s'éleve une puanteur ſi grande en l'air, que les habitans ſont contraints de le recueillir & de le mettre à terre, & la puanteur en eſt ſi grande que tous les oiſeaux qui paſſent au deſſus tombent morts dedans, & ce qui cauſe que les habitans des lieux ne vivent que tres peu de temps.

Le bitume de Judée ou aſphalte eſt ſi ſemblable à la belle poix noire de Stocholm, que ſi ce n'eſtoit l'odeur puante de la poix & que le bitume de Judée eſt plus dur, il n'y a perſonne qui en puiſſe faire la difference, & cette grande ſimilitude a donné ſujet au Prophete Eſdras de l'appeller poix comme il eſt marqué en ce paſſage *gens mala memorare quid fecerim, Sodomæ & Gomoræ, quorum terra jacet in piceis glebis & agerribus cinerum.*

L'uſage du bitume de Judée eſt de faire ces beaux noirs luiſants de la Chine, il a quelque peu d'uſage en Medecine en ce qu'il eſt un des ingrediens de la Theriaque où il n'a beſoin d'autre préparation que d'eſtre veritable, d'un tres-beau noir luiſant, faiſant le Soleil & de nulle odeur, & prendre garde qu'il ne ſoit mêlangé de poix noire qui eſt ce que l'on appelle piſaſphaltum artificiel, ce qui ne ſera pas difficile à connoître en ce que ce bitume artificiel eſt d'un vilain noir & d'une odeur puante, c'eſt une erreur de croire comme le marquent quelques Auteurs, entr'autres Monſieur de Furtiere, qui dit que l'on n'apporte plus du bitume de Judée, & que celuy que les Apoticaires vendent eſt une compoſition qu'ils font de poix & d'huille de petrolle, choſe autant éloignée de la raiſon, que je ne crois pas qu'il y ait des Apoticaires aſſez fripons & aſſez ignorants pour faire une telle compoſition, cependant que nous vendons du veritable bitume de Judée à un prix aſſez raiſonnable, & il auroit mieux fait de ſe taire auſſi bien que quantité d'autres qui ſe ſont mélez d'écrire des Drogues qui n'y entendoient que le haut Allemand, ce qui a cauſé & qui cauſe encore aujourd'huy des erreurs & des *quid pro quo* épouvantables, ce qui regarde la perſonne du Roy & l'intereſt publique.

Pis-aſphaltū artificiel.

CHAPITRE V.

Du Charbon de terre.

LE Charbon de terre eſt une eſpece de bitume dont les Serruriers & Mareſchaux ſe ſervent pour chaufer le fer, celuy d'Angleterre eſt eſtimé le meilleur, quoyqu'il y en a qui aſſurent que celuy de la foſſe en Auvergne ne luy cede de gueres, c'eſt une marchandiſe qui ſe conſomme beaucoup en France & dont nous faiſons un fort gros negoce, on prétend que le meilleur eſt celuy qui eſt le moins ſoufreux, qui chauffe & qui dure le plus long-temps au feu, quelques-uns veulent que le Charbon de terre ſoit le reſidu de l'huile de petrolle qui s'eſt fait dans les entrailles de la terre, ce qui eſt aſſez probable, en ce que l'on peut tirer du charbon de terre une huile toute ſemblable à l'huile de petrolle. Huile de charbon de terre.

CHAPITRE VI.

De la terre Ampelite.

LA terre Ampelite ou pierre noire eſt un bitume ſec & rempli de ſouphre; facile à mettre en poudre & à ſe lever en écailles, qui ſe trouve dans les entrailles de la terre en pluſieurs endroits de la France, nous avons de deux ſortes de pierre noire, l'une tendre & l'autre dure que nous faiſons venir d'auprés d'Alençon pays du Maine, l'ouverture de la carriere dont on tire cette pierre noire appartient à un Curé de Paroiſſe qui en retire tous les ans ſept à huit cens livres de rente, & la carriere d'où elle ſe tire a bien quarante à cinquante pieds de profondeur, quoyque cette pierre ſoit une marchandiſe de bas prix, on ne laiſſe pas d'en faire un aſſez gros débit, en ce qu'il n'y a gueres d'ouvriers, ſoit en pierre, ſoit en bois qui ne s'en ſervent, & pour eſtre bonne, elle doit eſtre nouvelle tirée de la mine, en ce que lors qu'elle eſt vieille, elle ſe convertit en poudre & devient en Salpêtre, elle doit eſtre legere, ni trop molle, ni trop dure & bien ſeiche, quelques-uns ont donnez à cette pierre le nom de terre à vigne, en ce qu'elle empêche & tuë les vers qui montent aux vignes, & *pharmacitis* parce qu'elle eſt medecinale.

CHAPITRE VII.

Du Soufre vif.

LE Soufre vif eſt une glaiſe facile à brûler, & en brûlant jette une odeur de Soufre qui nous eſt apporté de la Sicile & autres endroits.

On doit choiſir le Soufre vif ainſi appellé à cauſe qu'il ſe vend & employe comme il ſort de la terre, tendre, facile à caſſer, fryable, uni, doux, luiſant tant au dehors qu'au dedans, & d'un gris de ſouris, ce qui le fait appeller de quelques-uns Soufre gris, il doit eſtre le moins graveleux, & le moins rempli de menu qu'il ſe pourra.

Ce Soufre eſt fort peu en uſage, ſi ce n'eſt pour quelques operations particulieres & pour quelques compoſitions galenique où il entre, mais beaucoup plus par les Cabaretiers qui l'employent avec la fleur de Soufre, Sucre, Anis, Canelle, Muſcade, Geroſle & autres, dont ils ſe ſervent pour ſoufrer les tonneaux où ils mettent du vin, tant pour le tranſporter que pour empêcher qu'il ne ſe gâte.

Quelques Apoticaires s'en ſervent pour battre avec de la Scamonée qu'ils appellent Scamonée preparée ou diagrede, & par ce moyen en peuvent faire meilleur marché que leurs voiſins qui apportent tous leurs ſoins à la préparer comme il faut, ce qui eſt tres-mal fait.

CHAPITRE VIII.

Du Souphre mineral.

LE Souphre mineral eſt un bitume dur & terreux, d'une couleur jaune aſſez luiſant, d'une odeur de Souphre & puante, facile à fondre & à brûler, & eſt plus ou moins beau ſuivant les impuretez dont il eſt chargé, & qu'il a rencontré dans la mine. Le Souphre mineral vient du Mont Veſuve.

On doit choiſir ce Souphre quoyque fort peu de demande, à cauſe du peu d'uſage qu'il a, neanmoins comme on en cherche quelquefois pour des particuliers qui en ont beſoin, il faut qu'il ſoit en beaux morceaux d'un jaune doré, luiſant, le moins rempli de terre & de menu qu'il ſera poſſible.

A l'égard de ſes uſages & qualitez je n'en ſçache pas d'autres que de pareilles à ceux de celuy que nous appellons Souphres en Canons, qui n'eſt que ce Souphre icy purifié, comme il ſe verra cy-aprés.

CHAPITRE IX.

Du Souphre en Canon.

LE Souphre en Canon eſt du Souphre mineral, jaune, fondu, & par le moyen de l'huille veritable baleine & des moules eſt rendu de la maniere que nous le voyons, ce Souphre eſt plus ou moins beau & doüé de bonnes qualitez, ſuivant qu'il a eſté bien purifié & ſuivant les endroits où il a eſté travaillé comme celuy d'Hollande eſt beaucoup plus beau que celuy de Veniſe & que celuy de Marſeille qui ſont les trois endroits d'où nous tirons des Souphres & où il ſe rafine, Meſſieurs de l'Arſenal en font fabriquer quantité, mais ils l'employent.

On choiſira le Souphre en Canon veritable, Hollande en gros Canons & longs, non pas parce qu'il eſt d'une meilleure qualité, mais d'une plus belle vente & d'un jaune doré, leger, facile à caſſer, & qu'eſtant ſerré dans la main & preſenté à l'oreille, petille & faſſe du bruit & ſe caſſe, & qu'eſtant caſſé,

paroiſſe comme criſtaliſé, qui ſont les marques de celuy d'Hollande ou de Veniſe & celuy qui doit eſtre employé, & rejetter entierement le Souphre de Marſeille qui eſt ordinairement en petits ou gros Canons d'une figure mal baſtie, & d'une couleur griſâtre n'eſtant preſque que de la terre, je diray neanmoins que depuis deux ou trois ans qu'il ne vient plus de Souphre d'Hollande, les Marſeillois n'ont pas fait mentir le proverbe, car ils ont tant cherché, qu'ils ont trouvé le moyen de le rendre preſque auſſi beau que les deux précedente, & preſentement les plus habiles y ſont trompez, & il eſt probable que ſi nous voulions nous donner la peine de travailler, nous ne ſerions pas obligez d'avoir recours aux étrangers qui ſe moquent de nous & qui ont noſtre argent, car la France produit tout ce que l'on puis ſouhaitter ſans aller courir ſi loin, & ſi nous avons vécu dans l'ignorance, c'eſt que jamais aucun negociant ne s'eſt mêlé d'écrire ni de s'enqueſter comme venoit & ſe fabriquoit la marchandiſe, & comme il n'y a jamais eu que des Medecins & quelques Apoticaires ou quelques particuliers qui ont voyagé qui n'entendoient rien au negoce, qui ont mis la main à la plume, c'eſt le ſujet pour lequel les étrangers, ſur tout les Hollandois ont profité de noſtre ignorance & nonchallance, ce que nous ne ferons plus Dieu aidant, au moins pour mon particulier je feray en ſorte que mes Confreres me ſuivront, tant pour n'avoir pas les peines & les riſques de faire venir des marchandiſes de ſi loin que nous pouvons établir en France, au moins ou à auſſi bon marché, & que le Public ne ſera pas trompé comme il eſt, comme on le pourra voir dans tout le cours de ce preſent ouvrage, & comme je ne puis faire connoître ce que j'avance que je ne faſſe voir l'erreur des Anciens dont Dieu me preſerve d'en mal parler, en ce qu'il ne faut jamais médire des morts, ils n'y ſont plus pour ſe défendre, mais des vivans quand il y en a & qui peuvent vous répondre, c'eſt le ſujet pour lequel je ne puis m'empêcher de faire connoître l'imprudence, ou ſi j'oſe dire l'ignorance de certains Auteurs nouveaux qui ont écrit touchant les Drogues des fauſſetez qui n'ont jamais eſté & jamais ne ſeront, & ils auroient bien mieux fait de n'en rien dire, que d'écrire ce qu'ils n'ont jamais vu ni connu, & qui ſont cauſe que chacun vit dans l'ignorance comme eux, & que quelques habiles gens qui ont écrit depuis eux, comme eſt Monſieur de Furtiere qui les a cru fort habiles gens a tombé dans les mêmes erreurs, je n'aurois pas le front de dire tout ce que j'avance, ſi je n'avois les preuves à la main & de faire voir ce que *j'écris au doigt & à l'œil*, revenons donc à nos nouveaux Auteurs, qui diſent que le Souphre en Canon ou ordinaire qu'ils appellent en Magdaleons eſt fait de Souphre vif, belle diſcuſſion, ſe ſeroit changer de l'étain en plomb, en ce que le Souphre vif eſt beaucoup plus cher que celuy en Canon, & s'il eſt naturel & le Canon eſt travaillé, ſi ces Meſſieurs l'euſſent examiné de prés & qu'ils ſe fuſſent donné la peine de le fondre & de le purifier, ils auroient vu s'ils auroient pu le rendre tel qu'ils diſent qu'il vient quand il eſt rafiné, ils ont fort bien fait, car ils auroient reſſemblé à celuy qui avoit entrepris de laver la teſte d'un More & de la faire devenir blanche, neanmoins quoyque je diſe, nous leur avons toûjours obligation auſſi bien qu'à ceux qui ſont morts en ce qu'il n'y a point de ſi méchant livre où il ne ſe trouve quelque choſe de bon, mais ce que je trouve mauvais, c'eſt d'écrire ſur des matieres auſquelles ils n'ont aucune connoiſſance, on ſera donc deſabuſé de croire que le Souphre jaune, commun, ou en Canons ſoit fait de Souphre vif, mais bien du mineral qui eſt naturellement jaune, & quiconque ne voudra me croire je leur feray voir le naturel, & celuy que j'ay fait, & en

feray devant eux, me faiſant un plaiſir ſingulier de corrompre ces abus & faire voir la verité, & le tout ſans aucun lucre ni profit.

Il y a quantité d'autres Souphres artificiels comme j'ay déja dit qui ne provient que ſuivant les differens pays & moules dans quoy ils ont eſté jetté, & les préparations que l'on leur a donné, comme eſt celuy de Marſeille en petits Canons, le vert en gros & petits canons que l'on eſtime meilleur pour la diſtillation comme il ſe verra cy-aprés.

Soufre vert de Marſeille.

Il y en a quantité d'autres naturels outre les deux dont nous nous ſervons ordinairement, mais ils ne nous ſont pas fort communs, tant parce qu'ils viennent de loin, que parce que l'on n'en a pas quantité.

Soufre de Quitto.

Le premier & le plus beau eſt celuy de Quitto qui eſt de couleur d'or & de la figure du Karabé jaune qui ſe trouve en quantité auprés des mines d'or.

Soufre de Nicaragua & de la porte ſaint Martin à Paris.

Le ſecond eſt celuy de Nicaragua qui eſt en maſſe, d'un gris jaunâtre & tout-à-fait ſemblable à celuy qui s'eſt trouvé les années dernieres dans cette butte de terre qui fut abatuë à la porte ſaint Martin où il eſtoit cru naturellement ainſi que quelques perſonnes en pourront rendre témoignage pour en avoir amaſſé eux-mêmes.

Soufre de Suiſſe.

Le troiſiéme eſt celuy de Suiſſe qui eſt aſſez ſemblable à celuy de Quitto, ainſi d'autres ſortes dont je paſſeray ſous ſilence, n'en faiſant aucun negoce.

L'uſage du Souphre en Canon eſt ſi connu de tout le monde, que je n'en diray rien, ſinon que c'eſt un des ingrediens de la poudre à Canon, ce qui fera que ceux qui en vendront de groſſes parties à l'Arſenal avertiront s'il y ſçavoit quelque défectuoſité, en ce qu'il ne faut jamais ſe joüer à ſon Maître, & c'eſt pour ce ſujet que les Epiciers ne fourniſſent plus gueres de Souphre à cauſe du riſque qu'il y a & que Meſſieurs de l'Arſenal le font venir eux-mêmes, & en font purifier en divers endroits comme à Eſſone. Les Bonnetiers en blanchiſſent des gazes & en employent pour blanchir leurs ouvrages, car il n'y a rien qui blanchit tant la laine que la vapeur du Souphre qui eſt bien le contraire de l'argent, car il le noircit beaucoup.

Il eſt quelque peu uſité en Medecine, tant pour entrer en pluſieurs remedes, que pour en tirer quantité d'operations chymiques comme il ſe verra cy-aprés.

Il eſt ſouverain pour guerir la galle, mais il faut ſçavoir s'en ſervir en ce qu'il l'empêche quelquefois de ſortir, & cauſe de grandes maladies & même la mort.

CHAPITRE X.

De la Fleur de Souphre.

LA Fleur de Souphre eſt du Souphre brûlé dans des pots faits exprés & réduite en fleur comme nous la voyons, la plus belle & la meilleure fleur de Souphre vient d'Hollande, mais rare icy depuis que l'on en fait à Marſeille & à Roüen & même à Paris, la veritable fleur de Souphre d'Hollande nous eſtoit apportée en pain comme le ſtil de grain fort legere, douce, fryable & plûtoſt blanche que jaune, mais comme l'avarice regne de plus en plus & que les guerres ſont ſurvenuës, c'eſt ce qui fait que nous n'en voyons plus du tout, ſi bien que la plus belle que nous avons preſentement eſt celle de Marſeille, quoyque tres-belle, n'approche pas de celle d'Hollande, laquelle pour eſtre de la qualité requiſe doit

eſtre extremement fine, c'eſt-à-dire en poudre impalpable, leger, d'un jaune doré & d'un gouſt aſſez agreable.

La troiſiéme eſt celle qui ſe fait à Roüen qui eſt ordinairement d'un jaune blancheâtre qui n'eſt autre choſe que du Souphre pouſſé à grand feu dans lequel on additionne de la farine ou amidon en fine poudre, ainſi elle doit eſtre rejettée auſſi bien que toutes celles que quantité de perſonnes portent dans Paris de maiſons en maiſons, qui n'eſt autre choſe que de la pouſſiere de Souphre d'Hollande battu & paſſé par un taffetas ou ſoye extremement fin, & d'autres qui la broyent comme on faiſoit le temps paſſé à Charanton, afin qu'elle ſoit plus fine, ainſi pour obvier à tous ces abus qui ſeront faciles à connoître, car c'eſt une regle generale que tous ceux qui en auront beſoin & qui la trouveront à des ſept ou huit ſols la livre pendant que le Souphre vaut quatre ſols, c'eſt une marque generale qu'elle eſt falſifiée, & qu'elle n'eſt pas faite dans les regles, & il eſt impoſſible de faire de bonne fleur de Souphre en morceaux épais, legers & criſtaliſé d'un blanc doré comme elle doit eſtre pour eſtre de la qualité requiſe, qu'elle ne revienne au moins à trente ſols la livre, & ſi il ne faut pas que le Souphre valle plus de quinze francs le cent.

On ſera donc averti de préferer les fleurs de Souphre d'Hollande à tous autres, & aprés elles celles de Marſeille; & rejetter entierement celles de Roüen & de Paris eſtant incapables d'entrer dans le corps humain, j'entends la fauſſe ou celle que les Colporteurs vendent.

La veritable fleur de Souphre eſt un beaume naturel pour les poulmons & eſt doüée de tant de belles qualitez que je n'aurois jamais fait ſi je voulois entreprendre de les écrire toutes.

On fait quelquefois de la fleur de Souphre d'une autre maniere en y ajoûtant du Salpêtre fixe ou Sel polycreſte qui eſt la maniere dont nous nous ſervons à faire la blanche, mais elle eſt fort peu de demande, c'eſt le ſujet pour lequel on n'en fait que fort rarement quoyqu'elle ſoit doüée de tres-belles & bonnes qualitez, eſtant même plus agreable à prendre que celle cy-deſſus. Fleur de Souphre.

CHAPITRE XI.

Du Sel de Souphre.

LE Sel de Souphre ſe peut faire en pluſieurs manieres, mais la plus aiſée & celle que l'on doit toûjours préferer, ſur tout quand elle ne differe en rien, car c'eſt regle generale qu'il ne faut pas plaindre ſes peines pour faire quelque choſe de bien & utile au Public, ainſi ce Sel doit eſtre compoſé ainſi que l'enſeigne Monſieur Moyſe Charas dans ſa Pharmacopée à la page 887 ou le Lecteur pourra avoir recours. Ce Sel eſt compoſé de Salpêtre rafiné & de l'eſprit de Souphre & par le moyen d'une Cornuë & du feu de ſable, on retire une maſſe blanche doüée de tres-bonnes qualitez, on peut faire du Sel de Souphre avec le Sel Polycreſte comme il ſort du creuſet & autres manieres que l'on pourra voir dans quantité de cours de Chymie qui en traitent, ce qui fera que l'on doit ſe tenir à cette préparation dautant plus qu'elle eſt la plus faiſable & qu'elle eſt décrite par une perſonne qui ne l'auroit pas mis au jour, s'il ne l'avoit experimenté.

Le ſel de Souphre eſt fort en uſage pour temperer l'ardeur des fievres diſſous dans la boiſſon ordinaire, la doze n'eſt pas fixée en ce que l'on en met juſqu'à un acidité agreable.

On donne telle figure à ce ſel que l'on veut, les uns le font en maſſe, les autres en criſtaux, les autres en grenailles, en poudres & finalement en canon ou magdaleon & ce dernier eſt aſſez curieux & connu de peu de perſonnes.

CHAPITRE XII.

Du Magiſter ou Lait de Souphre.

LE Magiſter ou Lait de Souphre eſt des fleurs de Souphre & du ſel de tartre boüillie dans de l'eau, & par le moyen du vinaigre diſtillé, on en fait précipiter une poudre qui eſtant ſechée ſera d'une couleur blanche que l'on eſtime eſtre fort propre pour les poulmons & pour guerir les aſmatiques.

CHAPITRE XIII.

De l'Eſprit de Souphre.

L'Eſprit de Souphre eſt une liqueur que l'on tire du Souphre verd par le moyen du feu & des pots, comme l'enſeigne Meſſieurs Charas, Lemery & autres & à qui on a donné deux differens noms ſuivant la couleur & ſuivant qui l'a eſté de phleſme, comme par exemple celuy qui eſt comme il ſort des pots eſt appellée eſprit de Souphre, lequel pour eſtre de la bonne qualité doit eſtre clair comme de l'eau & d'une acidité agreable, & qu'eſtant mis ſur du papier bleu il le faſſe devenir rouge, mais la meilleure épreuve c'eſt de l'achepter d'honneſtes gens.

Huile de Souphre ou eſprit de Souphre rectifié.

Le deuxiéme eſt celuy qui a eſté ſeparé de ſon phlegme ou humidité ſuperfluë & qui a acquis une couleur d'un jaune doré, d'une force inſupportable, à n'en pouvoir pas durer ſur la langue, & c'eſt à cette liqueur à qui on a donné le nom aſſez improprement d'huile de Souphre.

Depuis quelques années un ſoldat invalide s'eſtant émancipé de faire de cette huile de Souphre qu'il vendoit de boutique en boutique, & dans des temps il en apportoit de tres-bonnes, mais comme c'eſtoit un drôlle qui aimoit mieux une bouteille de vin que l'acquit de ſa conſcience, il en vendoit quelquefois que ce n'eſtoit que du vinaigre mêlé de phlegme de vitriol ou d'eau à quantité de perſonnes peu connoiſſans, entr'autres aux Cabaretiers qui en uſent une aſſez bonne quantité.

On ſera donc averti de ne jamais achepter de l'eſprit de Souphre que d'honneſtes gens, & prendre garde qu'il ne ſoit pas contrefait avec de l'eſprit ou plutoſt avec du phlegme de vitriol, du vinaigre ou avec de l'eau ſur laquelle on y a jetté quelque goute d'eau forte, ainſi que quelques broüillons ou Colporteurs le pratiquent, mais plutoſt y mettre le prix & l'achepter des gens connoiſſans & de conſcience.

On donne de grandes proprietez à l'eſprit & huile de Souphre, comme d'eſtre propre pour appaiſer l'ardeur des fievres & pour les maladies du poulmon.

On a découvert depuis peu qu'il n'y avoit que l'eſprit de Souphre ou plutoſt

toſt l'huile qui avoit le pouvoir de donner le luſtre au perido, comme il ſe verra au chapitre des pierres précieuſes, on s'en ſert auſſi pour colorer les fleurs que nous appellons immortelles.

CHAPITRE XIV.

Des Beaumes de Souphre.

LEs Beaumes de Souphre ſe font de deux manieres, dont la premiere ſe fait avec de l'huile d'anis verte & la veritable fleur de Souphre que l'on fait diſſoudre enſemble, & eſt appellé Beaume de Souphre aniſé, à qui l'on attribuë de grandes proprietez comme il ſe verra par la ſuite. Beaume de Soufre aniſé.

Monſieur Charas dit dans ſon livre à la page 470, que quelques-uns croyent que les qualitez de ce Beaume approchent fort des qualitez du Beaume naturel, parce qu'il échauffe & deſſeche moderement, & preſerve de corruption, il eſt auſſi fort recommandé dans toutes les maladies de la poitrine, & principalement contre la toux, l'aſme, la pleureſie & les ulceres du poulmon, il eſt fort propre contre les foibleſſes & les indigeſtions d'eſtomac & redonne l'appetit, chaſſe les vents, appaiſe toutes ſortes de coliques, on le loüe auſſi beaucoup contre la peſte & contre les maladies épidimiques, les maladies venerienes, les fievres continuës & intermittentes & l'épilepſie, on le prend interieurement dans des liqueurs convenables depuis trois juſqu'à 10 ou 12 goutes, on peut auſſi s'en ſervir en onction ſur l'eſtomac ou ſur le nombril pour les maladies de l'eſtomac ou pour les coliques.

On pourroit bien employer l'huile diſtillée d'anis à la compoſition de ce Beaume, mais parce qu'elle eſt volatille & plus ſujette à la diſſipation que n'eſt l'huile verte & qu'à peine boucheroit-on ſi bien le matras, que le Beaume ne ſouffrit une diminution conſiderable dans ſa quantité, on y employe l'huile par expreſſion.

Le ſecond eſt le Beaume de Souphre commun qui eſt de l'huile de noix tirée ſans feu, de la fleur de Souphre, du Sel de tartre & du vin blanc mélé enſemble, & par le moyen du feu on en fait un Beaume aſſez beau & douée de bonnes qualitez & fort eſtimé pour digerer, diſcuter & reſoudre les matieres cruës découlées & amaſſées en quelque partie du corps, on l'employe en onction exterieure, il ſert de baze à l'emplatre de Souphre.

Il y en a qui employent les huiles d'amande douce, de ſemence de pavot blanc & de therebentine à la place de celle de noix, dans la compoſition de ce Beaume, ce changement n'empéche pas les bons effets & chacun en peut uſer à ſa volonté.

Il y en a qui ajoûtent à ce Beaume de la Mirrhe, de l'Aoës, du Safran, & autres ſemblables.

Outre les Souphres on nous apporte de Naple une Terre ou pierre jaune que le mont Etna jette, qui eſt ce que nous appellons jaune de Naple, & duquel les Peintres ſe ſervent. Cette terre eſt aſſez rare, & pour qu'elle ſoit de la qualité requiſe, elle doit eſtre ſableuſe & la plus haute en couleur que faire ce pourra; cette terre eſt un Souphre recuit dans les entrailles de la terre, ce qui le rend ſec & fryable. Jaune de Naple.

CHAPITRE XV.

Du Bitume limoneux.

LE Naphta ou Bitume limoneux est un bitume ou limon qui se trouve en plusieurs endroits de l'Europe, & le nom de *maltha* a esté premierement donné à un bitume qui se trouve prest de Comogene en Surie, & Pline dit que ce bitume est si gluant qu'il s'attache à tout ce qu'il rencontre; d'où luy est venu le nom de *maltha*, & duquel il fait des contes, en disant qu'il fût d'un grand secours à ceux de Samozata au siege que Luculus tint devant; car dés que le limon touchoit un soldat, il brûloit dans ses armes, qu'il n'y avoit autre moyen de l'éteindre qu'en jettant de la terre dessus, en ce qu'il est du naturel des autres bitumes, plus on y jette de l'eau & plus il s'allume; il se trouve encore une autre sorte de bitume proche de Raguse en Grece, qui a l'odeur & dont on se sert comme de poix, à qui on a donné le nom de *maltha* ou *pissaphaltum* naturel ou poix de terre, mais comme ces deux sortes de *maltha* nous sont inconnus, & que nous n'en voyons point en France, je ne parleray que de celuy qui se trouve en Auvergne.

Pissaphaltum naturel ou poix de terre.

Le bitume d'Auvergne est une espece de poix d'une assez mauvaise odeur, que l'on trouve entre Clermont, Montferrant & Rion en un endroit appellé le puis de Pege, & il y en a une si grande quantité, qu'elle sort hors de terre, ce qui cause bien de la fatigue aux passans, qui ont bien de la peine de se retirer de cet endroit par la force qu'il tient aux pieds, & que les voyageurs sont quelquefois contrains d'y laisser leurs souliers, c'est de cette illustre drogue que quelques Colporteurs font secher & vendent ensuite aux Epiciers, Apotiquaires & autres qui n'ont pas grande connoissance des Drogues pour du veritable bitume de Judée, quoyqu'il soit facile à connoître par sa puante odeur qui est le contraire du veritable bitume qui ne sent presque rien, & c'est à cause de sa puante odeur que quelques-uns le nomment comme *lassa fœtida stercus diaboli*, c'est à dire merde du diable. Il y a encore quantité d'autres sortes de bitumes qui sortent des entrailles de la terre, mais comme nous n'en faisons aucun commerce, en ce que nous n'en avons point, c'est le sujet pour lequel je n'en diray rien.

CHAPITRE XVI.

Du Naptha d'Italie.

LE Naphta d'Italie est une huile de differentes couleurs qui découle d'une roche située en la vallée de Montfestin dans le Duché de Modene, & comme cette huile ne nous est connuë que depuis quelques années par le moyen d'un nommé Roque Foura natif & habitant d'un Village nommé Prat proche de Briançon dans le haut Daufiné de qui je tiens la relation cy-aprés décrite, & qui m'a vendu les differentes sortes de Naptha que j'ay.

Le Naptha d'Italie ou de Monfestin sort d'une roche qui est sur une montagne où elle est conduite par des veines souterraines, & est recueillie en huile de differentes couleurs par le moyen de certains cannaux & de chaudieres

qui la ſeparent, ou pour mieux faire entendre le Duc de Sara & Darcé & Marquis d'Arpia dans le Duché de Modene à qui appartient ladite roche, a fait faire des rigoles ou tuyaux de cuivre qui ſont placez immediatement pour recevoir l'huile qui ſort de la roche, & par le moyen de ces tuyaux l'huile tombe dans ces chaudieres de cuivre d'où on la ramaſſe, cette huile change de couleur ſuivant qu'elle eſt plus ou moins éloignée de l'aſpect du Soleil, car celle qui ſort du coſté du Soleil eſt blanche comme de l'eau & eſt eſtimée la meilleure, celle d'à-coſté eſt claire & rouge comme du vin, celle d'aprés eſt jaune, enſuite verte, & finallement celle qui eſt de l'autre coſté de la roche à l'oppoſite de la blanche, eſt noire.

Le Naphta blanc que nous appellons ordinairement huile de petrolle blanche, tant par ſa blancheur, clairetè & beauté, que parce qu'elle ne ſe peut mêlagner avec choſe du monde, eſtant plus legere que tout ce que l'on y peut mêler, gagnant toûjours le deſſus, que par ſon odeur forte & penetrante, tirant à celle de Souphre, ce qui la rend extremement volatile & facile à prendre feu, ce qui doit ſervir d'avis pour ceux qui en débitent & de ſe defier de cette huile comme ſi c'eſtoit de la poudre. Naphta de differentes couleurs.

Les grandes proprietez de cette huile ſont cauſe que je n'en puis rien dire icy, renvoyant le Lecteur aux imprimez qu'en a fait faire ledit Roque Foura, où ceux qui deſireront les ſçavoir, pourront avoir recours. A l'égard du Naphta rouge, jaune, verd, ils ſont ſi peu d'uſage, que nous n'en voyons point du tout; & de plus c'eſt que les Italiens les mêlent dans la noire avant que de nous l'envoyer, & c'eſt ce qui fait que l'huile de petrolle que nous tirons d'Italie au lieu d'eſtre noire & épaiſſe comme elle ſort de la roche, elle eſt d'un rouge claire & jaunâtre, & d'une odeur de Souphre aſſez ſuportable, comme cette huile eſt aſſez chere, quelques-uns luy ſuppoſent une huile de petrolle falſifiée, comme il ſe verra au chapitre ſuivant.

CHAPITRE XVII.

De l'Huile de Petrolle noire de Gabian.

LE Petrolleum ou huile noire de Gabian eſt un bitume liquide qui ſort des entrailles de la terre, & qui par des canots ſouterrains vient ſe jetter ſur l'eau d'un petit ruiſſeau qui eſt preſt d'un petit Village appellé Gabian, ſitué dans l'Eveſché de Bezier en Languedoc, autrefois cette huile eſtoit ſi abondante & ſi commune, que l'on n'en tenoit pas grand compte, & on en pouroit ramaſſer tous les jours une aſſez bonne quantité, mais pour le preſent elle ne ſe ramaſſe que tous les Lundis, & l'endroit où elle ſe recueille eſt clos de murailles & gardé par un homme; & l'on m'a aſſuré à Gabian que Monſieur l'Eveſque de Beziers en retiroit de gros revenus, qui n'eſt pas neanmoins ſi conſiderable que le temps paſſé.

Cette huile doit eſtre d'une conſiſtance moyenne, d'une odeur forte & puante, & d'une couleur noire.

On prendra garde que ce ne ſoit de l'huile de therebentine épaiſſe & colorée avec du tarque & la poix noire, & la meilleure connoiſſance que j'en puis donner, c'eſt de l'achepter d'honneſtes Marchands incapables de vendre l'un pour l'autre, & ne point s'attacher au bon marché.

Les huiles de petrolle noires d'Italie ou de Gabian ont quelque peu d'uſage en Medecine, mais la plus grande quantité s'employe par les Mareſchaux & par ceux qui font des feux d'artifice.

Divers ſortes de Bitumes.

Il y a encore d'autres ſortes d'huiles de petrolle ou bitumes qui ſe trouvent dans pluſieurs endroits du monde, comme ſont les bitumes de Colao, de Sirnam & de Copal, mais comme nous n'en avons point, & que nous n'en faiſons aucun negoce, c'eſt le ſujet pour lequel je n'en ay rien dit.

CHAPITRE XVIII.

De l'ancre de la Chine.

L'Ancre de la Chine eſt une paſte dure & ſolide, que les Chinois compoſent ainſi que le marquent quelques Auteurs, avec une terre noire bitumineuſe qu'ils pulveriſent & avec de la gomme adragant, ils en forment une pâte qu'ils mettent enſuite par petits bâtons, & aprés y avoir emprint quelque caractere Chinois, ils la font ſecher & la vendent telle que nous la voyons; d'autres veulent qu'elle ſoit faite d'un noir fait de la fumée de l'huile d'olive brûlé; mais comme il m'a eſté impoſſible de ſçavoir au juſte de quoy elle eſtoit compoſée, je diray que l'on l'a doit choiſir veritable ancre de la Chine, en ce qu'elle eſt bien meilleure que celle qui eſt faite en Hollande, & qui ne ſera pas difficile à connoître, d'autant que celle qui eſt faite en Hollande eſt par morceaux plats & d'un noir griſâtre, ce qui eſt contraire à celle de la Chine qui eſt en petits pains quarrez de l'épaiſſeur & de la longueur du doigt, & d'un tres beau noir de Geeſt.

L'ancre de la Chine ſert à écrire ſur les Cartes de Geographie, en un mot elle eſt fort en uſage pour ceux qui ont beſoin de marquer en noir eſtant une ancre portative.

CHAPITRE XIX.

De la poudre à Canon.

LA poudre à Canon eſt une compoſition de Salpêtre, de Souphre & de charbon de Saule ou autre bois blanc & leger & avec du vinaigre & des tamis ou autres inſtrumens percez, on la fait ſi groſſe & ſi petite que l'on veut. Je ne m'arreſteray pas à en parler plus au long, ne ſçachant pas tout-à-fait la veritable maniere de la bien faire, & de plus c'eſt que je ne conſeille à aucun Marchand d'en vendre à moins que ce ne ſoit ſa veritable profeſſion, y ayant trop de riſque.

Fin des Bitumes.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES

LIVRE QUATRIEME.

PREFACE.

Des Pierres.

J'Entens par le mot de pierre un corps ſolide & dur, qui ne ſe peut fondre au feu ni s'étendre ſous le marteau & qui s'eſt formé dans la terre par ſucceſſion de temps, & qui eſt une eſpece de mineral. Je diviſeray ce Chapitre en deux claſſes, ſçavoir, en pierres précieuſes & en communes, j'entens par pierres précieuſes celles qui ſont cheres, ſoit pour eſtre rares ou ſoit qu'elles viennent de loin, & par celles qui ſont tres dures, petites & brillantes; & par les communes, celles qui nous ſont communes & de peu de valeur, ainſi je commenceray par les hyacinthes, comme eſtant les plus belles de toutes celles que nous vendons, & deſquelles nous tirons plus d'uſage. On ſera averti que je ne parleray que de celles que nous vendons, ne voulant point entrer dans le détail des pierres fines que les Joailliers ou Lapidaires vendent, n'y connoiſſant rien.

CHAPITRE PREMIER.

De la Hyacinthe.

LA Hyacinthe dont on ſe ſert en Medecine eſt une pierre dont il y a de trois ſortes, ſçavoir la hyacinte ſouple de lait qui eſt une petite pierre de la groſſeur & figure d'un moyen grain de ſel, aſſez tendre, de couleur cy-deſſus d'où eſt venu ſon nom.

La ſeconde eſt une pierre rougeâtre deſſus & dedans taillée naturellement en pointe de Diamant qui ſe trouve fort communément dans la Pologne, dans

la Boëme, dans la Sileſie, & même en Italie; de cette même pierre ou hyacinthe il s'en rencontre quelquefois de blanche mêlée de rouge ou de jaune ainſi d'autres couleurs; mais comme ces differentes ſortes de hyacinthes ne ſont employez que par les Apoticaires ou Colporteurs qui cherchent le bon marché ou qui n'en connoiſſent point d'autres, ils doivent eſtre entierement rejettez, n'eſtant que du ſable auſſi-bien qu'une autre ſorte de fauſſes hyacinthes qui ſont en petites pierres de la groſſeur d'une teſte d'épingle, d'un rouge brillant qui ſe trouve fort communément en divers endroits de la France, mais principalement en Auvergne qui eſt ce que nous appellons jargons ou fauſſes hyacinthes, ainſi ceux qui auront beſoin d'hyacinthe pour la confection qui en porte le nom, qui ſe trouvera cy-aprés décrite, ne ſe ſerviront que d'hyacinthes ſouple de lait en ce qu'elles ſont veritables & orientalles, & pour s'en ſervir en Medecine, ils n'ont beſoin d'autre préparation que d'eſtre broyez c'eſt-à-dire en poudre impalpable.

Jargons.

CHAPITRE II.

De la Confection d'Hyacinthe.

LA Confection d'Hyacinthe eſt un electuaire liquide & cordial, compoſé d'hyacinthe, de Corail rouge, de bol de Levant, de terre ſigellée de chacun quatre onces & demie, de graine d'eſcarlatte, de dictame de Candie, de racine de tormentille, de ſemence de citron mondé, de Safran, de Mirrhtryée, de rozes de Provins, de Santaux, d'os de Cœur de Cerf, de raclures de corne de Cerf & d'yvoire, de ſemence d'oſeille, & de pourpier, de chacun dix gros & deux ſcrupules de Saphir rouge, d'Emeraude, de Topaze, de Perles fines, de Soye cruë, de Feüilles d'or & d'argent, de chacun 16 ſcrupules qui valent cinq gros & un ſcrupule de muſc, & d'ambre gris de chacun quarante grains qui ſont un demi gros & quatre grains, toutes les Drogues bien pulveriſées, & les pierres ou fragmens bien broyez ſur un porphir du tout enſemble, on en compoſera un electuaire liquide avec le Sirop de limon ou d'œillet, ainſi qu'il eſt marqué à la Pharmacopée de Monſieur Charas & Bauderon où ceux qui la deſireront préparer pourront avoir recours.

La confection d'hyacinthe doit eſtre en bonne conſiſtance, nouvelle & fidellement faite de couleur vermeil tirant ſur le jaune, tous ceux qui prépareront la confection d'hyacinthe, ne doivent mettre le muſc & l'ambre que par l'avis d'habiles Medecins, en ce que la plûpart de ceux qui demandent la confection d'hyacinthe veulent qu'elle ſoit ſans muſc & ſans ambre, eſtant fort contraire aux femmes, ou s'ils en préparent, ils la mettront à part, c'eſt-à-dire, qu'ils en doivent avoir de muſquée & de non muſquée.

La confection d'hyacinthe faite dans les formes eſt fort uſitée dans la Medecine à cauſe de ſes grandes proprietez qui ſont de fortifier le cœur, de reſiſter aux venins, & on luy attribuë les mêmes vertus, & elle ſe prend de la même maniere que la confection d'alkermes, & ſon uſage eſt ſi frequent dans le Lionnois, dans la Provence & dans le Languedoc, que l'on trouvera peu de perſonnes qui ne portent un pot de cette confection ou d'alkermes ou de la Theriaque, & qu'elles n'en prennent tous les matins auſſi-toſt qu'elles ſont levées.

La chereté de cette confection & le débit qui s'en fait, a donné occaſion

à mille broüillons de la sophistiquer d'une maniere si énorme, que je n'ose presque dire avec quoy les uns ne se servant que de miel cuit, de poudre, de bol, de mirrhe & de feüilles de cuivre, & d'autres qui ont un peu plus de conscience y mettent du Safran d'orange ou du Safranum ou du batard, c'est ce qui fait que nous voyons tous ces Colporteurs estre si âpre à porter de ces confections & de la Theriaque, car sans ces trois sortes de compositions ils auroient bien de la peine à se tirer du pair ; il n'y a presque que sur ces confections où ils trouvent du gain, ce qu'ils n'ont pas bien de la peine par le haut prix qu'ils vendent ces Drogues qui ne leur coûtent presque rien, & pendant ce temps-là un honneste homme qui aura bien pris de la peine, tant à la composer qu'à la conserver dans sa couleur naturelle, ce qui n'est pas facile à faire, sur tout quand par mégard ou autrement on y trempe du fer dedans, ou que l'on y a employé des saphirs noires, avec toutes ses peines & sa dépense il sera obligé de la perdre, pendant que ces broüillons, ou si j'ose dire ces fripons en débiteront plus de livres qu'un honneste homme n'en fera de gros par le bon marché qu'ils en font. Je crois en avoir assez dit dans la confection d'alkermes, dans la theriaque & dans celle-cy, pour empêcher tous les particuliers d'en achepter de ces Colporteurs & même des Marchands établis qui font ce petit negoce, ce qui est assez difficile à connoître, en ce que ceux qui font ces sortes de compositions ne sont pas les plus méchans artistes, & qu'il y a plus de science de faire une belle composition avec des méchantes Drogues, que d'en faire une bonne avec de belle marchandise ; car je pourrois assurer avoir vu & manié de ces confections d'hyacinthes où les plus habiles s'y seroient trompez, ainsi la plus grande connoissance que j'en puis donner, c'est de l'achepter d'honnestes Marchands & d'y mettre le prix.

CHAPITRE III.

Des Topases.

LEs Topases qui sont en usage en Medecine sont des pierres de differentes grosseurs, extremement pesantes, claires & transparentes, tout-à-fait semblables au Gipe ou miroirs qui se trouvent dans nostre plâtre de Montmartre, on tient que cette pierre se trouve dans les Indes tant Orientales qu'Occidentales, en Boëme & en Allemagne.

La Topase n'a besoin d'autre préparation pour la Medecine, que d'estre broyée à l'eau roze comme la hyacinthe & autres pierres précieuses qui se trouveront cy-aprés décritte.

CHAPITRE IV.

Des Emeraudes.

L'Emeraude est une pierre verdâtre qui se trouve en differens endroits comme en Ethiopie, en Egipte, en Perse, & aux Indes tant Orientalles qu'Occidentales.

Les Emeraudes les plus estimées sont celles que l'on appelle prime d'Emeraude en ce qu'elles sont ordinairement pures & nettes, c'est-à-dire, d'un beau

Prime d'Emeraudes.

vert tirant sur le bleu sans marbre ou roche, il y a quelque apparence que les Emeraudes se trouvent dans les mines de fer, en ce que j'en ay où le fer y est encore attaché.

On a remarqué que l'Emeraude prend sa couleur verte dans la mine, à mesure qu'elle vient en sa perfection, comme les fruits viennent sur les arbres; ce que je ne puis assurer pour ne les avoir pas veuës.

CHAPITRE V.

Des Saphirs.

NOus vendons de deux sortes de Saphirs, sçavoir les rouges & les noirâtres, les Saphirs sont des petites pierres de la grosseur d'une teste d'épingle extremement dure ainsi difficile à broyer; les rouges qui sont ordinairement d'une couleur de vin, doivent estre employez pour l'usage de la Medecine, car pour ce qui est des Saphirs noires ils sont plutost semblables à du mache-fer qu'à une pierre précieuse, & noirciſſent la confection d'hyacinthe, lors que l'on les y fait entrer. Quelques-uns supposent à la place des Saphirs rouges orientales ces petites pierres fort communes en Hollande que nous appellons vermeil, ou petits grenats, à quoy il faut prendre garde, ce qui ne sera pas difficile à connoître, par ce que les veritables Saphirs sont d'un tres-beau rouge, clair & transparent, qui est le contraire des vermeils qui sont d'un rouge foncé & fort compactes.

Vermeille.

CHAPITRE VI.

Des Rubis.

LEs Rubis sont aussi des petites pierres rougeâtres que l'on nous envoye des grandes Indes qui ont tres-peu d'usage dans la Medecine, c'est pour ce sujet que je n'en parleray point non plus que de quantité d'autres que nous pourrions vendre s'ils avoient de la consommation, dont les noms se trouveront si aprés, je n'ay voulu grossir ce Volume que des cinq sortes de pierres ou fragmens précieux qui ont quelque usage en Medecine, renvoyant le Lecteur à un livre intitulé le parfait Joallier, ou l'Histoire des pierreries composé par Anselme Bœce de Boot, Medecin de l'Empereur Rodolphe Second, ou au Mercure Indien fait par Rosnel qui en ont traitté fort amplement.

Les pierreries que nous avons outre ceux cy-devant décritte, sont les Diamans d'Alençon, les Aimatistes d'Auvergne & de Cartagenne, la Girasole, le Peridot, les Agathes, le Berille, les Sardes, les Coralines, les Grenats, la Malaquitte, & autres differentes sortes de marbre, la pierre de Florence, ainsi du reste. Et comme je vois une si grande difference entre les pierres que nous vendons, aux pierres fines que les Lapidaires employent, je conseilleray à ceux qui voudront faire la confection d'hyacinthe, d'achepter plutost les rogneures des pierres fines, que de s'amuser à celles que nous vendons, en ce que je crois qu'elles n'ont pas grandes proprietez, & que ce n'est que de la roche, ce n'est pas qu'à le bien prendre, je suis du sentiment de ceux qui disent que toutes les pierres précieuses estant broyées, n'ont autre proprieté que de dévorer les acides.

CHAP. VII.

CHAPITRE VII.

De la pierre d'azur.

LA pierre d'azur que nous appellons plus communément lapis la zuli, & d'autres lapis *Cyaneus* ou lapis *Stellatus* eſt une pierre peſante, d'un bleu cœleſte, quelquefois remplie de gangue ou de roche, & le plus ſouvent garnie de veines de cuivre que les Anciens & quelques Modernes ont cru eſtre de l'or; la plus grande partie du lapis que nous avons vient de Perſe & des grandes Indes, & quelques-uns aſſurent qu'il ſe trouve ordinairement dans les mines d'or, & qu'elle en eſt ſa marcaciſte. Quoyqu'il en ſoit il eſt certain que le lapis que nous vendons ſe tire des carrieres comme l'on tire icy la pierre ; c'eſt ce qui fait que nous en avons de differentes groſſeurs, le lapis la zuli pour eſtre parfait & propre à faire l'Outremer qui eſt ſon principal uſage, à la reſerve des ouvrages qui s'en fait, doit eſtre peſant, d'un bleu foncé ſemblable à de belle inde, le moins remply de veine cuivreuſe ou ſouphreuſe que faire ce pourra, on prendra garde qu'il n'ait eſté frottée avec de l'huile d'olive, afin qu'il paroiſſe d'un bleu plus foncé & turquain ; mais la fourberie ne ſera pas difficile à connoître, en ce que le beau lapis doit eſtre d'un plus beau turquain dedans que deſſus, on rejettera auſſi celuy qui eſt plein de roches, & de ſes prétenduës veines d'or, en ce que lors que l'on le brûle pour en faire l'Outremer, il put extremement, ayant l'odeur du Souphre qui marque que ce n'eſt que du cuivre & non de l'or, & parce qu'on le paſſe par un paſtel pour le ſeparer de ſa roche, on y trouve un gros déchet, ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, parce que la marchandiſe eſt chere: c'eſt encore une erreur de croire comme quelques-uns le marquent, que le beau lapis doit augmenter de poids au feu, il eſt bien vrai que plus le lapis eſt beau, moins il diminuë, & qu'il s'en trouve quelquefois qui eſt déchu de ſi peu, que cela ne vaut pas la peine d'en parler, & quelque bon qu'il ſoit, il diminuë toûjours, ce qui eſt bien éloigné d'augmenter, on le doit mettre auſſi au feu comme l'Outre-mer pour voir s'il eſt bon, car le bon lapis ne doit pas changer de couleur aprés avoir eſté rougi; ce choix de lapis eſt bien different de tous ceux qui en ont écrit, en ce qu'ils diſent que celuy qui eſt le plus rempli de ſes veines jaunâtres ou veines d'or doit eſtre le plus eſtimé, ce que je ſoutiens faux, puiſque plus il s'y en trouve & moins on en fait d'eſtime, principalement par ceux qui ſçavent ce que c'eſt & pour ceux qui en veulent faire l'outremer, on prendra garde auſſi que ce ne ſoit du lapis verdâtre aſſez commun en France, en ce qu'il s'en trouve proche de Toulon, ou que ce ne ſoit du faux lapis compoſé d'étain & de ſafre, comme je l'ay marqué au Chapitre des émaux. Lapis la zuli de France.

Le lapis a quelque peu d'uſage dans la Medecine en ce qu'il entre dans pluſieurs compoſitions galleniques comme la confection d'alkermes & autres.

Il y a des Auteurs qui attribuent beaucoup de proprietez au lapis entre autres Monſieur Demeuve où le Lecteur pourra avoir recours, & il y a quelques Auteurs qui diſent que le lapis, la zuli & la pierre Armenienne ſont preſque ſemblables, ce qui ne ſe trouvera pas comme il ſe verra à la page ſuivante.

CHAPITRE VIII.

De l'Outre-Mer.

L'Outre Mer eſt à proprement parler un précipité que l'on tire du lapis, lazuli par le moyen d'un paſtel compoſé de poix graſſe, de cire jaune, d'huile de lin & autres ſemblables, quelques-uns diſent que l'on a donné le nom à ce précipité d'Outre mer, en ce que le premier Outre-mer a eſté fait en Chipre, & d'autres qui veulent que ce nom luy a eſté donné parce que ſon bleu eſt beaucoup plus beau que celuy de la mer. Un de mes amis m'a aſſuré que le premier Outre mer avoit eſté fait en Angleterre par un homme de la Compagnie des Indes, mais qu'ayant eu quelque different entr'eux, il ne put mieux ſe vanger d'eux qu'en découvrant ce ſecret à d'autres perſonnes, mais quoyqu'il en ſoit, on doit choiſir l'Outre-mer haut en couleur, bien broyé, ce qui ſe connoîtra en la mettant entre les dents, s'il eſt ſableux c'eſt une marque qu'il n'eſt pas aſſez broyé & pour voir s'il eſt veritable ſans aucune falſification, on en mettra tant ſoit peu dans un creuſet pour le faire rougir, ſi ſa couleur ne change point au feu, c'eſt une marque qu'il eſt pur, car s'il eſt mélangé on y trouvera dedans des taches noires. Son uſage eſt pour pindre en huile & en mignature.

La maniere de faire l'Outre-mer eſt décrite dans tant de livres, que je n'ay pas jugé à propos de le repeter icy. Je diray ſeulement que ceux qui le préparent en font juſqu'à quatre ſortes, ce qui ne provient que de differentes lotions, & que la premiere eſt plus belle que la derniere.

CHAPITRE IX.

De la pierre Armenienne.

LA pierre Armenienne eſt une petite pierre de la groſſeur d'une balle de plomb, d'un bleu verdâtre au deſſus & en dedans, garnies de petites pierrettes blanches & luiſantes qui ſe levent deſſus en maniere de gangue ou de petits Diamans.

On attribuë quantité de proprietez à cette pierre comme d'eſtre bonne pour guerir le mal caduc, la melancolie & autres ſemblables, elle eſt un des ingrediens des pillules ſurnommées de pierre armenienne, ainſi que l'on le pourra voir dans quantité d'Auteurs qui en ont traitez; mais comme cet uſage eſt peu de choſe, je diray que c'eſt de cette pierre qui aprés avoir eſté broyée & lavée pour en ſeparer la gangue & quantité de petits brillants, comme ſi c'eſtoit des pailles d'or, quoyque ce ne ſoit qu'un ſable, on la fait ſecher & enſuite nous eſt envoyé ſous le nom de cendre vette ou de vert de terre & de Berg*bleau* qui eſt aſſez en uſage dans la pinture, principalement par ceux qui en augmentent le vert de montagne, en mettant livre ſur livre afin de luy diminuer ſon prix & d'en faire meilleur marché que ceux qui ne peuvent pas s'amuſer à telle friponnerie, ce qui eſt aſſez difficile à connoître; c'eſt pour ce ſujet que l'on ne doit achepter de vert de montagne que d'honneſtes Marchands, & qu'il ne ſoit de

Cendre verte ou vert de terre.

la qualité que je l'ay marqué en son Chapitre, & de plus qu'en en mettant tant soit peu sur du papier il ne se crasse, mais soit comme du sablon, ce qui sera une marque qu'il n'est pas mêlangé de cendre verte.

Nous vendons de plusieurs sortes de cendres vertes qui ne different neanmoins que suivant la préparation qu'on leurs donnent, & suivant que le plus subtile en est osté ni plus ni moins que l'Outre-mer; & la belle cendre verte doit estre seche, bien fine, & haute en couleur.

Son usage est pour la peinture

CHAPITRE X.

De la Cendre bleuë.

LA Cendre bleuë est une composition ou pierre broyée que nous tirons d'Angleterre ou de Roüen, où elle est apportée par les Suedois, Hambourgois & Danois; la plus grande partie de la Cendre bleuë vient de Dantzic en Pologne aussi bien que quantité d'autres peintures, & même le Zinc & l'étain de glace; mais comme c'est un negoce qui n'est connu que de peu de personnes, c'est ce qui fait que ceux qui tirent ces sortes de marchandises de Dantzic la peuvent établir à beaucoup meilleur marché que ceux qui les tirent d'Hollande, d'Angleterre ou de Roüen. Quelque diligence que j'aye fait, il m'a esté impossible de sçavoir ce que c'estoit que la cendre bleuë, les uns m'ont assuré que c'estoit une composition & qu'il s'en faisoit à Roüen, mais comme ceux qui la composent tiennent cela pour secret, je n'ay pû sçavoir de quoy elle estoit faite.

La cendre bleue doit estre fine, haute en couleur, la plus seche & la plus approchante des qualitez de l'Outre-mer qu'il sera possible. Son usage est pour la peinture.

CHAPITRE XII.

Du Jaspe.

LA quantité de sortes de Jaspes qu'il y a, fera que je ne parleray que de celuy que nous vendons, qui est le Jaspe vert, & si ce n'avoit esté qu'il est quelque peu usité en Medecine, je n'en aurois point parlé; ainsi comme le Jaspe vert est une marchandise précieuse, & qu'il est sujet à estre contrefait par des vitrifications que l'on luy suppose; on le doit choisir d'un beau vert foncé, uni & luisant, rempli de taches rouges, comme si c'estoit de petites goutes de sang, & qu'en passant la pointe d'une épingle par dessus elle ne ne fasse aucune impression, qui est la marque qu'il est veritable oriental, quelques-uns assurent que le Jaspe vert est fort propre pour guerir l'épilepsie, & qu'il est fort cordial. On prépare le Jaspe vert comme les hyacinthes & autres pierres précieuses.

CHAPITRE XII.

Du Jade.

LE Jade eſt une pierre verdâtre tirant ſur le gris, extremement dur & rare. Cette pierre eſt peu uſitée en Medecine, mais beaucoup pour en faire differents ouvrages qui ſont beaucoup eſtimez, à cauſe qu'elle eſt tres-difficile à travailler. Les Turcs & les Polonois employent beaucoup de Jade pour faire des manches de couteaux, de ſabres, de coutelas, & autres qu'ils garniſſent de fil d'or.

Le plus beau Jade eſt l'oriental.

CHAPITRE XIII.

De la pierre nefretique.

LA pierre nefretique eſt une pierre de couleur griſe, mêlée tant ſoit peu de bleu, ſi bien que d'ordinaire elle eſt d'un gris bleüâtre, graſſe & onctueuſe comme le talc de Veniſe.

Cette pierre eſt fort eſtimée de certaines perſonnes pour la gueriſon de la gravelle; c'eſt ce qui fait qu'elle eſt ſi rare & ſi recherchée, & à cauſe qu'elle a la qualité de guerir eſtant penduë à la cuiſſe, ceux qui ſont attaquez de la pierre ou de la gravelle qui eſt dans les reins luy ont donné le nom de pierre nefretique qui vient du mot *nefros* qui ſignifie le Rhein.

La chereté & la rareté de cette pierre eſt la cauſe que les uns luy ſubſtituent une eſpece de marbre vert ſurnommé malaquitte, & pour ce ſujet ils la taillent de teſte d'oiſeau, à cauſe que les Anciens ont cru que la veritable pierre nefretique reſſembloit à des teſtes d'oiſeaux, ou à des becs de Perroquets.

La vraye pierre nefretique vient de la nouvelle Eſpagne; & qui en voudra ſçavoir davantage, liſe Monſieur VVormes qui en a fait un Traité fort ample, qui ſeroit trop long à rapporter icy.

CHAPITRE XIV.

Du Talc de Veniſe.

LE Talc de Veniſe eſt une eſpece de pierre verdâtre, écailleuſe, qui en la maniant ſemble eſtre graſſe, qui neanmoins eſt fort ſeche & peſante. Le plus beau Talc eſt celuy qui ſe trouve dans les carrieres ſituées proche de Veniſe, ce qui luy a fait donner le nom de talc de Veniſe, il s'en trouve auſſi quantité en Allemagne, & aux Alpes. Le plus beau talc eſt celuy qui eſt en groſſes pierres d'un blanc verdâtre & luiſant, & eſtant caſſés reluit comme des pailletes d'argent, & qui eſtant mis par petites feüilles ſoit d'un grand blanc, clair & tranſparent; on prendra garde qu'il ſoit également beau par tout, car celuy qui eſt en groſſes pierres eſt fort ſujet à ſe trouver d'une méchante qualité par quantité de veines jaunâtres ou rougeâtres qui ſe trouvent

dedans, accompagné d'une espece de terre qui le rend défectueux & hors de vente, & même il s'en rencontre quelquefois, qui au lieu d'estre d'un blanc verdâtre est d'un jaune rougeâtre, ainsi l'on doit préferer celuy qui est en moyens morceaux & que l'on peut connoître à la veuë.

L'usage du talc est fort recherché par les Dames de qualité pour faire du fard, & comme c'est une pierre extremement difficile à mettre en poudre, & même à calciner, on se contente presentement de le raper avec une peau de chien & de la passer par un tamis de soye ou de taffetas; & ensuite ils s'en servent pour ce qu'ils ont besoin, & c'est pour ce sujet qu'il n'y a plus que le talc en morceaux d'une grosseur raisonnable à le pouvoir tenir qui soit en usage.

Les Anciens principalement les Arabes, ont cru que l'on pouvoit tirer du talc un remede propre à entretenir le corps toûjours dans son em-bon-point, ce qui fait qu'ils donnerent à cette pierre le nom de talc qui veut autant dire qu'une égale disposition qui entretient le corps dans une parfaite santé, & apparemment c'est de-là qu'est venu l'erreur populaire touchant l'huile de talc à qui on donne tant de loüanges & à qui on attribuë de *si belles proprietez*, & cette erreur a esté si forte & l'est encore aujourd'huy, que quiconque pourroit trouver le secret de tirer du talc une huile sans addition de sels ou d'acide pourroit estre certain de la vendre au poids de l'or, ou si j'ose dire, vingt fois plus; mais comme je crois que cette haute estime & ses grandes proprietez ne viennent que de ce qu'il est impossible d'en pouvoir trouver; c'est le sujet pour lequel je n'en parleray pas davantage, je diray seulement que quelques personnes qui se sont flattées de la sçavoir faire, assurent qu'il n'y a rien de plus propre pour blanchir la peau & dérider le visage, & en un mot de faire rajeunir les veilles gens.

Talc rouge en en feüilles.

On nous apporte encore de Moscovie & de Perse une autre sorte de talc qui est surnommé rouge, à cause qu'il est d'une couleur rougeâtre & en feüilles, parce qu'il est facile de le lever en feüilles si minces que l'on souhaitte. Ce talc rouge ou en feüilles n'a autre usage que je sçache, que par les Religieux, Religieuses & autres pour mettre sur les Tableaux ou Agnus en guise de verre, & non pas qu'ils se servent du talc de Venise comme quelques Auteurs l'ont écrit; comme ce talc n'a autre usage que pour ces sortes d'ouvrages, on ne se chargera que de celuy qui est en grandes feüilles, & qui aprés avoir été taillé ou levé en feüilles extremement minces soient blanches, claires & fort transparentes; il n'y a guetes de marchandise plus exquise que le bon talc en feüilles, à cause que celuy de la bonne qualité est tres-difficile à trouver. Cette marchandise est si difficile à connoître, que je ne conseille à personne de s'en charger, que ceux qui l'employent ne l'ayent trouvé de la bonne qualité, celuy qui est noir estant épais & qui se taille en feüilles extremement minces, est estimé le meilleur.

CHAPITRE XV.

De la Craye de Briançon.

LA Craye de Briançon est une maniere de pierre assez approchante de la nature du talc, à la reserve qu'elle n'est pas si écailleuse & qu'elle est plus dure, il y a de deux sortes de Craye de Briançon, sçavoir la blanche & la verte.

Cette Craye n'a autre uſage que je ſçache que par les Tailleurs qui s'en ſervent pour marquer l'étoffe au lieu de Craye blanche, ou pour dégraiſſer les habits; & pour ces ſujets les uns aiment mieux la verte, c'eſt-à-dire, celle qui eſt d'un vert noirâtre ſemblable à de la corne, d'autres préferent la blanche qui reſſemble à du méchant talc; & la Craye de Briançon blanche & verte n'a autre choix que d'eſtre veritable craye, le moins rempli de menu & d'une autre pierre peſante, dure & verdâtre que les Latins appellent lapis fiſcilis, n'eſtant propre à rien.

On a donné à cette Craye le ſurnom de Briançon, en ce que l'on prétend que cette Craye ſe trouve dans des carrieres qui ſont autour de Briançon dans le haut Daufiné.

CHAPITRE XVII.

Du Spalt.

LE Spalt eſt une pierre écailleuſe, luiſante, aſſez ſemblable au gip, à la reſerve quelle eſt plus blanche. On trouve quantité de ſes pierres en Allemagne, principalement auprés d'Auſbourg, il y en a auſſi en Angleterre, mais il n'eſt pas ſi bon, il ſe rencontre quantité de ce Spalt dans l'Oliban, ce qui marque qu'il faut qu'il s'en trouve dans les endroits d'où on nous apporte l'Oliban; il doit eſtre en longues écailles tendres, en ſorte qu'avec l'ongle on en puiſſe faire de la poudre, qui eſt le contraire de celuy d'Angleterre qui eſt dur.

L'uſage du Spalt eſt pour pluſieurs particuliers qui s'en ſervent, en ce que c'eſt un fondant qui a le pouvoir d'aider à fondre les métaux, ce que je n'oſe aſſurer pour n'en avoir jamais eſſayé.

CHAPITRE XVII.

De la pierre Judaïque.

LA pierre Judaïque eſt de differentes groſſeurs & figures, mais la plus ordinaire eſt de la groſſeur & figure d'une olive garnie de petites lignes qui vont d'un bout à l'autre, & quelquefois auſſi toute unie & de la forme & figure cy-deſſus.

Cette pierre eſt pour l'ordinaire griſe, & quelquefois d'un gris rougeâtre & luiſant ſemblable à nos petits cailloux dont je crois que c'eſt une eſpece.

Pierre de Syrie & de Phœnicie.

Ces pierres nous ſont apportez de differens endroits de la Judée, ainſi qu'elles en portent le nom, on les appelle auſſi pierre de Syrie, & de Phœnicie.

Cette pierre quoyqu'elle ſemble eſtre comme un caillou, elle n'eſt pas cependant fort dure, & n'eſt pas auſſi fryable comme quelques Auteurs l'ont marqué, eſtant caſſée, elle eſt d'un blanc griſâtre & luiſante.

Sel de pierre Judaïque.

Monſieur Charas dans ſa Chymie à la page 821, dit que cette pierre brûlée avec le Souphre & avec du vinaigre diſtillé de l'eſprit de Sel & de l'eſprit de miel, on en retire un ſel qui eſt admirable pour caſſer la pierre où ceux qui deſireront en préparer pourront avoir recours.

CHAPITRE XVIII.

De la pierre Belemnite.

LA pierre Belemnite fauſſement appellée pierre de Linx, eſt une eſpece de pierre ou de caillou fait en forme piramidale à qui les Anciens ont donné le nom de Belemnites. *Sagitta ſic dictus cujus refert figuram*, & d'autres *dactillus ideus quod in monte ida reperiatur & digitum repreſentet*, à cauſe qu'elle reſſemble à une fleche & qu'elle ſe trouve au mont Ida, ou bien qu'elle eſt de la figure d'un doigt; d'autres diſent, ce qui la fait appeller *lapis Lincis*, c'eſt que l'on a cru qu'elle ſe formoit de l'urine des Linx.

Cette bellemnite eſt plus dure que la pierre Judaïque, nonobſtant on luy attribuë les mêmes qualitez, & Monſieur Charas m'a dit que l'on la peut préparer de même & que l'on peut s'en ſervir aux mêmes uſages, cette pierre eſtant caſſée eſt d'une couleur de corne dans la concavité, de laquelle il s'y trouve une eſpece de terre griſe & ſeche, d'un gouſt incipide, ainſi qui ne peut-eſtre propre à rien, il paroît auſſi au bout de cette pierre comme une eſpece de ſoleil.

On trouve quantité de ſes pierres aux environs de Paris en croiſant ou labourant la terre, principalement dans les ſableuſes.

CHAPITRE XIX.

De la pierre de Boulogne.

LA pierre de Boulogne eſt une pierre peſante d'un gris argenté & luiſant; aſſez approchante en figure à la pierre nefretique qui ſe trouve fort communement autour de Boulogne en Italie, d'où elle a pris ſon nom.

Cette pierre n'a autre uſage, qu'aprés avoir eſté calcinée pour en faire un phoſphore dont Monſieur Lemery en a fait un fort grand diſcours à la fin de ſon livre de Chymie qui ſemble eſtre plus vray-ſemblable & mieux digeré que tous ceux qui en ont parlé avant luy, quoyque Monſieur Vvormes en ait fait auſſi un fort grand diſcours, où ceux qui deſireront faire le phoſphore pourront avoir recours.

La pierre de Boulogne n'eſt pas encore fort connuë, ce qui fait que nous n'en vendons que tres-peu, ce qui pourra venir par la ſuite des temps.

Quelques uns donnent à cette pierre calcinée les noms d'éponge du Soleil ou de la Lune, de pierre illumineuſe, de pierre de Lucifer, de pierre de Caſſiolanus ou de phoſphore de Kirkerus. Divers noms du phoſphore.

CHAPITRE XXI.

Des Pierres de Ponce.

LEs pierres de ponce que les Latins appellent *pumex* ſont des pierres de differentes couleurs, figures & peſanteurs, y en ayant de blanches, de gri-

ſes, de legeres, de peſantes, de groſſes, de petites, de rondes & de plattes, elles ſont eſtimées plus ou moins bonnes ſuivant qu'elles ſont recherchées, car les uns eſtiment les blanches, les autres les griſes, d'autres les legeres, & les autres aiment mieux les peſantes, je diray neanmoins que les ponces les plus eſtimées ſont les groſſes & les legeres, ſur-tout, pour les Parchemeniers & Marbriers qui en conſomment beaucoup, & les petites ne ſont gueres employées que par les Potiers d'étain à cauſe qu'il faut qu'ils les mettent en poudre; à l'égard des pierres de ponce plattes, elles ne ſont employées que par les Corroyeurs, en un mot les pierres de ponce ont tant d'uſage, que nous n'avons gueres de marchandiſes dont on fait plus de conſommation, en ce qu'il y a quantité d'ouvriers qui s'en ſervent. A l'égard de la Medecine, le peu d'uſage qui s'en fait ne merite pas d'en parler, ſinon qu'aprés avoir eſté calcinez & broyez, on ſe ſert de la poudre pour ſe nettoyer les dents.

Pour ce qui eſt de la nature & ce que c'eſt que la pierre de ponce, il m'a eſté impoſſible de ſçavoir ce que ce pouvoit eſtre au vray; c'eſt ce qui fera que je me contenteray de rapporter ce que quantité d'Auteurs en diſent, qui eſt que c'eſt une pierre qui ſort du Mont Veſuve ou Etna, & qui par la violence des vents eſt jettée dans la Mer où elle ſe trouve nageante ſur la ſuperficie des eaux d'où on la ramaſſe, & d'autres qui diſent qu'elles proviennent des pierres des montagnes qui ont eſté embraſez par les feux ſouterrains, quoyqu'il en ſoit il eſt certain que la pierre de ponce eſt une pierre calcinée, en ce qu'elle eſt legere, porreuſe & troüée, & qu'elle a eſté dans la Mer ou quelle eſt d'une nature ſalée, dautant que toutes les pierres de ponce que nous vendons ſont ſalées, ont un gouſt de marecage & toutes remplies de petites éguilles.

CHAPITRE XX.

De la pierre d'Aigle.

ON appelle pierre d'Aigle certaines pierres qui ſont creuſes vers leur milieu, & qui renferment un noyau pierreux & argilleux qui fait du bruit quand on ſecouë la pierre.

On en trouve ordinairement de quatre ſortes, & on les appelle indifferemment en Latin *Lapis ætites*, mais le noyau s'appelle *callimus*. La premiere eſt brune, ovale, ordinairement longues de deux à trois pouces & demi de large, raboteuſe, & qui reçoit un aſſez beau poli. La ſeconde eſt un peu moindre que l'autre; il ſemble qu'elle ſoit faite par couches & paroît participer beaucoup du fer, car elle eſt couverte d'ocre comme les mareaciſtes de fer. La troiſiéme eſpece eſt raboteuſe & ſemble compoſée des débris de petits caillous luiſants, & de differentes groſſeurs, dont les uns ſont bruns & les autres rouſſâtres, & quelques-uns comme tranſparents, tous ces caillous ſont unis fortement par un ciment naturel, & l'on ne trouve le plus ſouvent que des grains de ſable dans ſon creux. La quatriéme eſpece eſt blanc-cendrée & renferme de l'argille ou de la marne, cette eſpece vient d'Allemagne. La premiere & la ſeconde ſe trouvent dans les fondrieres du Cap ſaint Vincent en Portugal, & dans les montagnes proche Trevoux dans la principauté de Dombes, on eſt deſabuſé aujourd'huy qu'elle ſe trouve dans les nids des Aigles; il ſeroit à ſouhaitter que les vertus que l'on attribuë à la pierre d'Aigle fuſſent bien certaines; les Auteurs aſſurent qu'elle facilite l'accouchement ſi on l'attache à la cuiſſe d'une femme

femme qui est en travail, & qu'elle empêche les fausses couches si on l'attache au bras, on croit que mise en poudre & mêlée dans un Cerat, elle diminuë les peroxisenes de l'épilepsie si on l'applique sur la teste, on prétend que la marne ou l'argille qu'on trouve dans son creux soit sudorifique, & qu'elle arreste les cours de ventre.

On sera peut estre surpris de ce que j'ay dit à la page 44 au Chapitre de l'Aigle, que nous vendons les pierres que ces oiseaux mettent à l'entrée du trou de leur nid pour garentir leurs petits de la foudre & des injures du temps, ce n'a esté que parce que je ne suis pas certain que la chose soit effectivement vraye ; mais la plus saine opinion d'aujourd'huy est que ces pierres que nous vendons sous le nom de pierre d'Aigle, ne sont autre chose que ce que je viens de marquer.

CHAPITRE XXI.

De la Crapaudine.

LA Crapaudine qu'on appelle en Latin *bufonites* ou *batrachites*, est une pierre qui se trouve aussi dans les montagnes ou dans les champs, on a crû qu'elle se trouvoit dans la teste des vieux crapaux, ou qu'elle estoit vuidée par la bouche de cet animal lors qu'on la mettoit sur un drap rouge ; mais Boot & ceux qui en ont fait des recherches exactes, assurent que cette pierre se forme dans la terre, on en voit ordinairement deux especes, sçavoir la ronde & la longue ; la Crapaudine ronde a la figure d'une petite calote ; elle est ronde dans sa circonference, creuse en dedans, connexe en dehors, & fort polie, large d'environ demi pouce à sa baze. On en trouve qui sont gris foncez, tirans sur le bleu & quelques autres qui tirent sur le fauve ; mais les unes & les autres sont ordinairement d'une couleur plus legere à leur baze. La Crapaudine longue a le plus souvent un pouce de long sur quatre ou cinq lignes de large arondies par les deux bouts, creuse en goutiere ou en maniere d'auge & voutée au dessus. On en trouve qui sont grisâtres plus ou moins foncées, marbrées de quelques taches roussâtres & polies comme les rondes ; on fait monter la Crapaudine sur-tout la ronde sur des bagues ; mais c'est plutost pour ornement que pour les vertus qu'on luy attribuë, car elles sont tres-incertaines, sur-tout celle qu'on prétend qu'elle a d'abbattre l'inflammation survenuë à l'occasion d'une piqueure de mouches à miel ou de quelques autres animaux. Il est faux qu'elle change de couleur & qu'elle suë quand on l'approche du goblet où il y ait du poison, quoyque Boot & quelques autres assurent que la Crapaudine se trouve dans la terre, je ne voudrois pas neanmoins contester qu'il ne s'en trouve dans la teste des vieux crapaux, mais il est certain que celle que nous vendons ne provient point de ces animaux, mais se trouve dans la terre ainsi que je le viens de marquer, & cette description de la Crapaudine de terre & celle du *lapis ætites* m'a esté donné par Monsieur de Tournefort, qui est une personne sur laquelle on peut s'assurer.

CHAPITRE XXII.

Du Lapis Amiantus.

LE Lapis Amiantus eſt une pierre d'un noir verdâtre deſſus & deſſous, aſſez peſante, laquelle eſtant caſſée approche de l'alun de plume, en ce qu'elle s'éleve par filets d'un blanc verdâtre, ou pour mieux dire d'une couleur de corne. Cette pierre eſt incombuſtible, & les Anciens ne ſe ſont point trompez quand ils ont écrit que le Lapis Amiantus & l'alun de plume eſtoit la même choſe. Il y a neanmoins quelque difference, parce que l'alun de plume eſt par filets longs, & le Lapis Amiantus a ſes filets fort courts, & de plus c'eſt que le deſſus & le deſſous, ou pour mieux dire, les extremitez de l'alun de plume, ne ſont pas de la couleur de ceux du Lapis Amiantus, quoyqu'il en ſoit le Lapis Amiantus ſe trouve en Turquie, car tout celuy que nous vendons vient de Conſtantinople. A l'égard de ſon choix & de ſon uſage je n'en ſçache aucun.

CHAPITRE XXIII.

Du Cobalthum.

LE Cobalthum ou Kobaltum eſt une pierre rougeâtre, dure, peſante & par grains, de la groſſeur de nos poids, qui ſont attachez pluſieurs enſemble à une eſpece de gangue & à une marcachiſte ſemblable à l'antimoine mineral, ce Cobalthum ſe trouve ordinairement dans les mines d'argent, & eſt la peſte aux ouvriers eſtant un dangereux poiſon, car ſi par malheur il en tombe dans de l'eau & que le mineur ou Mineraliſte ſoient obligez d'aller dans cette eau, ils ſont ſeurs d'avoir les jambes toutes ulcerées. Ce Cobalthum eſt bien different de celuy de quelques Auteurs qui marquent que c'eſt la Cadmie ou pierre Calaminaire. Mais ils ſe ſont lourdement trompez, comme il eſt facile de le voir.

A l'égard de ſes uſages, il me ſont inconnus, ſa rareté fait que l'on n'en demande que tres peu.

CHAPITRE XXIV.

De l'Oſteocole.

L'Oſteocole ou pierre d'os rompus eſt une pierre areneuſe troüée comme un os, dont nous en avons de deux manieres, l'une peſante, graveleuſe, inegale & aſſez ronde, & l'autre legere, moins raboteuſe. L'oſteocole ou pierre d'os rompus ſe trouve en pluſieurs endroits d'Allemagne où elle eſt appellée benbru, mais principalement proche de Spire, d'Heidelberg & d'Armeſtat; on prétend que cette pierre a la faculté de remettre les os rompus, tant priſe interieurement qu'appliquée ſur la fracture.

Nous vendons encore quantité d'autres ſortes de pierres, comme la pierre d'Aſſo ou Aſſienne qui eſt ſemblable à du marbre, la Serpentine & la Pierre de Sang, qui eſt une eſpece de marbre rempli de quelques petites taches rouges d'où luy eſt venu le nom de pierre de Sang, parce que l'on prétend qu'elle a le pouvoir d'arreſter le ſang. La pierre étoillée qui a la faculté de remuer dans le vinaigre, la pierre Amomites, Laloſopetra, le Criſtal de roche, le Criſtal de Madacaſcar, l'Albâtre, ainſi de pluſieurs autres pierres dont quantité d'Auteurs font mention.

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE CINQUIEME.

PREFACE.

Des Terres.

IE comprendray en ce Chapitre non ſeulement les terres qui ont quelques uſages en Medecine ; mais encore celles dont les Peintres ſe ſervent, en un mot tout ce qui eſt tendre & fryable ; & pour ce ſujet n'ont pû eſtre mis au rang des pierres. Je comprendray en ce Chapitre tout ce que l'on tire des terres, c'eſt à-dire de celles qui ſont partie de noſtre negoce. J'ay mis au nombre des terres le Cachou, non pas à cauſe de la reſſemblance qu'il a de la terre, mais parce que la plûpart veulent que s'en ſoit une, ainſi qu'il en porte le nom, comme il ſe verra au Chapitre ſuivant.

CHAPITRE PREMIER.

Du Cachou.

LE Cachou ſuivant Monſieur de Caën Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, & ſelon ce que luy en a aſſuré un de ſes amis, eſt une terre qui ſe trouve dans le Levant où elle eſt appellée maſquiqui, laquelle ſe rencontre ordinairement ſur les Montagnes les plus élevées où croiſent les Cedres ſous les racines deſquels ſe trouvent cette terre qui de ſoy eſt fort dure & en maſſe ; pour ne rien perdre de cette terre les Algonquains en ramaſſent le tout qui eſt fort graveleux, le rendent liquide avec l'eau de riviere & le mettent en

maniere de paste qu'ils font secher au Soleil jusqu'à ce qu'ils paroissent dans la dureté qu'il est, ces Algonquains en portent toûjours sur eux, & s'en servent pour la douleur d'estomac, ils l'appliquent dessus même en maniere d'onguent.

Quoyque cette description de Cachou ne paroisse pas tout-à-fait vray semblable en ce qu'il n'y a gueres d'apparence que le Cachou soit une terre, mais comme la personne qui a donné cette description à Monsieur de Caën luy a assuré, & qu'il est appellé des Latins *terra Japonica*, j'ay esté obligé de ranger le Cachou au rang des terres & de laisser la decision de sçavoir ce que c'est à ceux qui en ont plus de connoissance que moy, pour dire que l'on doit choisir le Cachou d'un rouge tanné au dessus, & d'un rouge clair au dedans, le plus luisant & le moins brûlé qu'il sera possible.

Comme le Cachou est une Drogue assez amere & d'un goust desagreable, si-tost que l'on en met dans la bouche, on le réduit en poudre subtile & l'on y incorpore dedans de l'ambre gris & avec des macilages de gomme adragant, on en fait une paste, de laquelle on forme des petits grains semblables en couleur & figure aux crottes de souris; & plus on peut faire ces troschisques petits, plus ils sont estimez.

Cachou préparé.

L'usage du Cachou entier ou préparé est pour fortifier l'estomac, pour rendre l'haleine agreable; en un mot c'est une des meilleures Drogues que nous ayons, & aujourd'huy la moins en usage, ce qui n'est venu que depuis que le Thé & le Caffé sont devenus communs; quoyque neanmoins le Cachou ait beaucoup plus de proprietez que ces deux dernieres Drogues.

Comme le Cachou a un goust fort desagreable, sur-tout d'abord qu'on le met dans la bouche, quelques personnes mêlent avec l'ambre gris du sucre.

CHAPITRE II.

De la terre sigelée.

LA terre scelée ou sigelée est une espece de bol blanc tant soit peu rougeâtre, que l'on détrempe dans de l'eau, & ensuite on en forme des petits pains à demi ronds de la grosseur du pouce, sur laquelle on y a empreint divers caracteres. La diversité de figures, de couleurs, & les differents cachets qui se trouvent sur la terre sigelée, me fait juger que chacun la fait à sa fantaisie, & que ce ne peut-estre qu'une terre grasse & astringente plus ou moins colorée & réduite en petits pains tels que nous les voyons. Je ne m'arresteray point à vouloir décrire toutes les Histoires soit fabuleuses ou veritables que les Anciens ont fait touchant le lieu natal de cette terre, & les ceremonies que l'on fait lors qu'on la ramasse, ni comme il n'y a que le Grand Seigneur qui soit seul qui puisse la sceler de son cachet, pour dire que n'estant partie capable d'en autoriser ou blâmer l'usage, je diray que la terre sigelée la plus usitée & qui est estimée la meilleure, est celle qui est en petits pains rougeâtre, la moins graveleuse & la plus astringente qu'il est possible.

Son usage est par la Medecine où elle est assez souvent employée à cause de sa vertu astringente; elle est aussi un des ingrediens de la Theriaque où elle n'a besoin d'autres préparations que d'estre veritables ou du moins des qualitez cy-dessus.

A l'égard de la terre de Lemnos, on prétend que c'est la terre sigellée, qui est comme elle est tirée de terrre sur laquelle on n'a fait aucune façon.

CHAPITRE III.

Du Bol.

SI nous avons de differentes ſortes de terre ſigelée, nous n'avons gueres moins de ſortes de bols, dont le plus eſtimé eſt celuy à qui l'on a donné le ſurnom de Levant ou d'Armenie, ſoit qu'il en ſoit venu autrefois de ces quartiers-là ou qu'on luy ait donné ce ſurnom pour mieux le vendre; mais comme je n'en ay jamais vu, & que tout celuy que nous vendons ſe trouve en divers endroits de France, je diray que le plus eſtimé eſt celuy qui nous vient du coſté de Blois & de Saumur ou de la Bourgogne, & deſquels il y en a de pluſieurs couleurs, ſçavoir de gris, de rouge & de jaune, le jaune eſt celuy qui eſt le plus eſtimé, en ce que c'eſt luy que l'on fait paſſer plus facilement pour bol du Levant, & de plus c'eſt que les Doreurs s'en accommodent mieux.

Comme ces ſortes de bols coûtent beaucoup à faire venir de Blois ou de Saumur icy, nous préferons celuy de Baville & d'autres endroits d'autour Paris, en ce que les payſans qui nous les apportent le donnent à beaucoup meilleur marché que celuy que nous faiſons venir. Toutes ſortes de bols, pourroient de la bonne qualité, il faut qu'il ſoit doux au manier, non graveleux, luiſant & fort aſtringens, c'eſt-à-dire qu'en les approchant de la langue ou des levres on ait de la peine à les en retirer, toutes les ſortes de bols ont beaucoup d'uſage à cauſe qu'ils ſont fort aſtringens, ceux qui tirent le bol des carrieres le lavent pour en ſeparer le gravier, enſuite en font une paſte dont ils forment des baſtons plats de la groſſeur & longueur du doigt, & qui eſt ce que nous appellons broüillamini ou bol en bille.

Broüillamini

CHAPITRE IV.

De l'Ocre.

L'Ocre jaune & rouge n'eſt qu'une même choſe, ſon naturel eſt jaune, & on la convertit en rouge par le moyen d'un fourneau de reverbere dans lequel on la met pour faire rougir par la force du feu. Toutes les bonnes mines d'Ocre de France ſont en Berry, & entr'autres celle qui eſt au lieu appellé ſaint George ſur la Prée ſur le bord de la riviere d'Ucher à deux lieux de la Ville de Vierzon en Perry; on la tire de la même maniere que le charbon de pierre. Cet Ocre ſe trouve à 150 juſqu'à 200 pieds de profondeur en terre, de l'épaiſſeur de 4 juſqu'à 8 pouces ſeulement au deſſous de cet Ocre. Il ſe trouve un ſablon blanc ſemblable à celuy d'Eſtampe, & au deſſus dudit Ocre, c'eſt une terre jaune, argilleuſe, qui ne vaut rien.

Il vient auſſi de l'Ocre jaune & rouge d'Angleterre d'un endroit qui s'appelle Ruë, elle eſt plus brune que celle de France, mais moins bonne, parce que de ſa nature elle eſt ſeche à cauſe qu'elle provient d'une terre pierreuſe que l'on broye au moulin, au lieu que celle de Berry eſt naturelle, a plus de corps, eſt plus graſſe & foiſonne davantage, & beaucoup meilleur à l'huile, cela eſt tellement vrai que les Hollandois en demeurent d'accord, dautant qu'ils ne peuvent employer celle d'Angleterre à moins qu'ils n'y mettent parmi la moitié de celle de Berry.

Ocre Rouge.

L'Ocre jaune & rouge a beaucoup d'uſage pour la peinture, la plus eſtimée eſt celle qui eſt ſeche, tendre, fryable & haute en couleur & la moins graveleuſe.

Brun rouge.

Il nous vient encore d'Angleterre un Ocre rouge que nous appellons ordinairement brun rouge dont on ſe ſert pour la peinture, & le brun rouge qui eſt d'une couleur bien foncée eſt appellé potée, dont on ſe ſert à polir les glaces.

Potée.

CHAPITRE V.

De la terre verte.

NOus vendons de deux ſortes de terre verte, ſçavoir la terre verte de Verone que l'on nous apporte d'auprés de Verone en Italie, d'où eſt venu ſon nom & la terre verte ordinaire.

La terre de Veronne doit eſtre pierreuſe & la plus verte qu'il ſe pourra, & prendre garde qu'il n'y ait point de veines de terre dedans.

La terre verte ordinaire doit eſtre la plus verte & la plus approchante de la Veronne qu'il ſe pourra.

CHAPITRE VI.

De la terre de Cologne.

LA terre de Cologne eſt une terre tout-à fait ſemblable à la terre d'ombre, à la reſerve qu'elle eſt plus brune. Cette terre a quelque uſage dans la peinture. On la doit choiſir tendre & fryable, la plus nette & la moins remplie de menu qu'il ſera poſſible.

CHAPITRE VII.

De la terre d'ombre.

LA terre d'ombre eſt en pierre de differentes groſſeurs & nous vient d'Egipte & autres endroits du Levant.

Le choix de cette terre eſt d'eſtre tendre, en gros morceaux, d'une couleur minime tirant ſur le rouge, en ce qu'elle eſt meilleure que la griſe.

Son uſage eſt pour la peinture, avant que de broyer la terre d'ombre, on la brûle tant pour la peinture en huile que pour les Gantiers, eſtant brûlée devient plus rougeâtre.

Il en faut éviter la fumée eſtant fort puante & nuiſible.

CHAPITRE VIII.

Du Tripoli.

LE Tripoli ou Alana eſt de deux ſortes en France, l'un ſe tire à Poligny en baſſe Bretagne prés de Renne, l'autre ſe tire du lieu appellé le petit Menna en Auvergne proche Riom.

Celuy de Bretagne eſt le plus eſtimé & le meilleur, plus propre aux Lapidaires, Orfevres, Chaudronniers & à tous autres ouvrages, il le tire dans une montagne à 20 ou 30 pieds de profondeur, & ſe trouve par lits épais d'un pied plus ou moins, il ſe tranſporte à Redon où il s'embarque & de-là vient à Nantes.

Celuy d'Auvergne eſt moins eſtimé en ce qu'il n'eſt pas propre aux Lapidaires, Orfevres, ni Chaudronniers à cauſe qu'il n'a pas de corps, & qu'il ſe met par feüilles comme un livre lors qu'il eſt ſec, l'on s'en ſert ſeulement à tripolir dans les ménages, ce Tripoli ſe trouve preſqu'à fleur de terre.

L'on prétend que le Tripoli eſt une pierre, laquelle eſt devenuë legere par le moyen de certaines veines de terre ſouphreuſe qui ont brûlé ſous ce tripoli, & luy a donné la qualité de blanchir, tripolir ou éclaircir le cuivre.

Il y a auſſi des mines de Tripoli en Italie & ailleurs; mais comme cette marchandiſe eſt de peu de valeur & de conſommation, elle n'eſt pas beaucoup recherchée, & de plus comme nous en avons aſſez en France, il n'eſt pas beſoin d'en faire venir des autres endroits.

CHAPITRE IX.

Du rouge d'Inde.

LE rouge d'Inde ou terre de Perſe eſt ce que nous appellons mal-à-propos rouge d'Angleterre. Cette terre eſt une drogue aſſez chere, principalement celuy qui eſt en petites pierres moyennement dures & hautes en couleur. Ce rouge n'eſt employé que par les Cordoniers qui s'en ſervent détrempé dans du blanc d'œuf pour rougir les talons des ſouliers.

Nous vendons encore quantité d'autres ſortes de terres comme elles viennent des carrieres, comme la Marne que quelques-uns vendent ſous le nom de bol blanc. Marne ou Bol blanc.

Et d'autres qui ont eſté lavés, comme le blanc de Roüen, le blanc de Seve, du Port Neüilli, la Craye de Champagne & d'autres que nous ne vendons point en ce que nous avons de la peine à en recouvrer, comme le Smectin qui eſt une glaiſe graſſe & gluante, peſante, tantôt jaunâtre, tantôt noirâtre; cette terre eſt fort en uſage en Angleterre par les Cardeurs de laine qui luy ont donné le nom de Soleterd, & à cauſe que cette terre fait preſque la même choſe que le ſavon, les Latins l'appellent *terra ſaponaria*, de la terre de Mexique qui eſt une terre extrememement blanche, dont les Mexiquains ſe ſervent pour blanchir, & en Medecine comme de la Cereuſe, ils s'en ſervent auſſi à polir l'argent. Smectin.

Le Marga qui est une espece de pierre blanche fort semblable à la Craye de Champagne.

Agaric mineral.

Le Lithomarga ou Stenomarga qui est ce que nous appellons moële de pierre ou agaric mineral ou lait de la Lune, cette pierre se trouve dans les fentes des rochers dans les endroits de l'Allemagne, & ces differens noms ont esté donnez à cette pierre, à cause qu'elle est extremement blanche & fryable, & que cette blancheur ne luy vient que parce qu'elle se calcine à la vapeur des métaux.

Divers sortes de terres.

Il y a encore quantité d'autres sortes de terres, comme la terre Eretrienne, la terre Samienne, la terre de Chio, la terre Sellusienne, la terre Cimolienne, la terre Areneuse, & de quantité d'autres dont plusieurs Auteurs font mention.

Pipes.

Nous faisons de plus un fort gros negoce de pipes, tant d'Hollande que de de celles qui se font à Roüen Les pipes vrayes-Hollandes sont longues & tres-belles qui est le contraire de celles de Roüen qui sont courtes, & faite d'une terre grisâtre & bien plus mal bastie. Je ne m'arresteray pas à en faire aucune relation, la marchandise estant assez connuë, & qu'il n'y a point d'autre choix que de prendre garde si elles ne sont pas cassées, & que chaque grosse contient douze douzaines.

Préparations des pierres & des terres.

A l'égard de la préparation des pierres ou des terres, elle se fait pour l'ordinaire en deux manieres, c'est à-dire en les broyant sur un porphire, ou écaille de mer comme les perles, les Jacintes, les Topases, les Emeraudes, le Saphirs, les Coraux, l'Aimant, la pierre Calaminaire, la Tutie, & autres semblables; & la deuxiéme en la triturant dans un mortier avec de l'eau, afin d'en retirer le plus subtil, comme la Litarge, la Cereuse, le Minium. Les premiers aprés avoir esté broyez à l'eau rose sont mis par petits trochisques, & les seconds en sortant de l'eau sont mis par tablettes comme des conserves.

Ad majorem Dei gloriam.

FIN.

TABLE

de la premiere Partie de l'Hiſtoire generale des Drogues.

Concernant les Vegetaux ; Sçavoir les Semences, Graines ou Grains ; Bulbes & Oignons, Racines, Roſeaux ou Cannes, Ecorces, Bois, Feüilles, Fleurs, Fruits, Gommes, Sucs, & autres choſes qui en dependent, comme Huiles, Eſſences, Eſprits, Sels, &c.

A

Abel-Moſc. Voyez Ambrette. 29
Abſynthe grande & petite. 161
Acacia Germanica, ou Germanorum. 301
Acacia Vera. *ibidem*
Acajoux ou Noix Gutte. 209
Achiotl, ou *Urucu.* V. Rocou. 207.302
Acomats. 123
Aconitum Pardalienches. V. Doronic. 71
Aconitum Pardalienches. V. Thora. 74
Aconitum Salutiferum. V. Anthora. *ibid.*
Acorus Verus. V. Grand Galanga. 64
Acorus Verus, ou Acore vray. 91
Adiantum Album Canadenſe, ou Adiante blanc de Canada.
Adiantum Breſilianum, ou Adiante du Breſil. V. Capillaires. 148
Adiantum Album Montpelienſe. V. Sirop de Capillaires de Montpellier. 149
Agalochum d'Inde. 103
Agaric. xxx. 262
Agnus Caſtus. 23
Aigoceras. V. Fenugrée. 20
Aigre de Cedre. 232
Alcana, ou *Cyprus.* 160
Alcea Indica Villoſa, Guymauve des Indes Indes veloutée, qui porte l'Ambrette, ou Graine de Muſc. 29
Aloës. V. Bois d'Aloës. 103
Aloës. 297
Aloës Cabalin. 299
Aloës Cicotrin, ou Sucotrin. 298
Aloës Hepatique. 299
Aloës Roſat & Violat. 298
Alphœnix. 98
Alypon Montis Ceti, ou Turbit blanc. 147
Amandes. 100
Amandes d'Eſpagne, Liſſes, pelées. V. Dragées. *ibidem*
Amandes Douces & Ameres. 229
Amandes en Coque. *ibidem*
Ambre Liquide. V. *Liquid-Ambar.* 282
Ambrette. 29
Amidon. 19
Ammi, ou *Ameos.* 6
Amomi. V. *Amomum.* 40
Amomi. V. Fruit de Bois d'Inde. 121
Amomi, ou Poivre de Thevet. 195
Amomum, ou Amome de Pline. 40
Amomum Racemoſum, ou Amome en Grappe. *ibidem*
Amphiam. V. *Opium.* 295
Anacardes. 210
Anacardes Antartiques. V. Acajoux. 209
Anacardin. 210
Ananas. iij. 235
Ses Differences. vj. 236
Ananas confit. *ibidem*
Aneth, ou Fenoüil Tortu. V. Meon. 78
Angelique, ou Archangelique. 74
Angelique confite. *ibidem*
Angoure de Lin. V. Cuſcute. 186
Anil. 151
Anis Aigre. V. Cumin. 11
Anis. 13

Anis Couvert, Anis Reyne, Anis Verdun. 14
Anis de la Chine. V. Semence de Badian. 43
Anis de la Chine, ou de Sibery, des Isles Philippines, ou des Indes. 43. 123
Aniſé. V. Eau d'Anis. 14
Annuale. V. Mirabolans *Emblis.* 223
Anthora. 74
Antipates. 161
Antolfe de Gerofle. 199
Arare. V. Mirabolans Citrins. 222. 223
Arbre de Vie, ou Thuia. 105
Arcançon ou Poix Noire. 288
Areca. 222
Ariſtolochia Clematitis, ou Ariſtoloche Clematite. 81
Ariſtolochia Piſtolochia. *ibidem*
Ariſtolochia Polyrrhizos. *ibidem*
Ariſtoloche Longue. *ibidem*
Ariſtoloche ronde. 40
Ariſtoloche *Tenuis*, ou Legere. 41
Armoiſe, ou Herbe de S. Jean. 161
Arum Major & Minor, ou grande & petite Serpentaire. 90
Arundo humilis Clavata radice acri, Plante dont la racine eſt le Gingembre. 61
Aſclepias ou *Contra-yerva* blanc. 48
Aſpalath. 105
Aſplenium ou *Caterac.* 161
Aſſa doux. V. Benjoin. 249
Aſſa Fœtida. 254
Avelines. 100
Avelines Lacadieres. *infrà*
Autour. 135
Axi, ou Carive. V. Poivre de Guinée. 197
Azarum. 88
Azarina. *ibidem*
Azerbes, ou Muſcades mâles. 202
Azur. 170
Azur à Poudrer. *ibidem*

B

Bacille, ou *Batis.* 13
Balauſtes. 180
Bananes. xxxij. 264
Barbe de Renard, ou Rame de Bouc, arbriſſeau qui porte la Gomme Adragan. 245
Barbotine. V. *Semen contra.* 2
Barils de Tamaris. 113
Bernez. 285
Barras. 286
Baſilic. 161
Baume de Copaü, Copaïf, ou Campaïf. 280
Baume d'Egypte ou du Grand Caire. 275
Baume de Judée. *ibidem*
Baume de l'Amerique. 265
Baume de la Mecque. 276
Baume de Liquid-Ambar. 282
Baume de M. le Commandeur de Perné. *infrà*
Baume artificiel du Perou, & la maniere de le faire. 279
Baume de Tolu. 281
Baume de Vanille. 208
Baume blanc du Perou d'inciſion. 277
Baume noir du Perou, ou Baume de Lotion. *ibidem*
Baume du Perou en Coque, ou Baume ſec. *ibidem*
Baume noir du Perou. 279
Baume nouveau. 281
Baume ou Huile de Mille-pertuis. 282
Baume ou Huile de Poix noire. 288
Bayes de Laurier. xiij. 245
Bazgendge. 261. xxix
Bdelium. 130. 256
Beculo Beguquella, Beloculo. V. *Ipecacuanha.* 46
Behen blanc & rouge. 83
Belle de nuit. 53
Belleris Gotin. Voyez Mirabolans Belleris. 222. & 223
Ben Blanc. 227
Ben de Judée, ou Benjoin de Boninas. V. Benjoin. 249
Benjoin & ſes differences. 248
Benoiſte, ou *Caryphyllata.* 161
Betel, ou Tembul. 160
Betoine. 161
Bigarades au Chapitre des Oranges. ij. 234

Badian p. 43.

Bijon. V. Terebenthine du Bois de Pilatre. 284
Biſcuits d'amandes ameres. 231
Biſnague ou Viſnague. 188
Biſcuits Purgatifs. 54
Biſtorte. 79
Biſtorta Major, &c. V. Biſtorte. *ibidem*
Biſtorta Silveſtris. *ibidem*
Bizerere Rubre. V. Torneſol fin. 35
Bois d'Acajoux. 123
Bois d'Aigle. 104. 105
Bois d'Aloës. 103. 104
Bois d'Anis, ou d'Anil. 123
Bois d'Aſpalath. V. Aſpalath. 105
Bois de Breſil. 119
Bois de Calambac, ou de Tambac. 104
Bois de Calambouc. *ibidem*
Bois de Campeſche. Voyez Bois d'Inde. 120. 121
Bois de Cannelle ou Saxafras. 113
Bois de Chandelle. 108
Bois de Citron. *ibidem*
Bois de Corail. 109
Bois de Couleuvre. 123. 216
Bois de Crabe. V. Cannelle Giroflee. 131
Bois de Fer. 123
Bois de Fernambouc. V. Bois de Breſil. 119
Bois de Fuſtet, ou Fuſtel. 122
Bois de Jaſſemin. 108
Bois d'Inde. 121
Bois de la Chine. 123
Bois de la Jamaique. Voyez Bois d'Inde. 120. 121
Bois de la Palile. 260
Bois de Polyxandre, ou gros Bois violet. 123
Bois de Rhodes ou de Roſes. V. Aſpalath. 106
Bois de Roſes ou de Cypres. *ibidem*
Bois de Sainte-Lucie. 122
Bois de Tamaris. 113
Bois de Sapan. V. Bois de Breſil. 119
Bois des Molucques. 123
Bois Jaune, ou Bois d'Angleterre. 122
Bois Indien. V. Gayac. 114
Bois Marbré. 106
Bois Nephretique. 110
Bois, ou Ecorce ſentant le Giroſle. 131
Bois rouge ou de l'Amerique. 109
Bois Saint. V. Gayac. 114
Bois Violet. 122
Bougie noire. 288
Bray Liquide, Tare ou Goudran. 289
Bray Sec, ou Arcançon. 288
Breſil de Japon, ou Sapan de Bimaës. 119
Breſil de la Baye de tous les Saints, V. Breſil de Lamon. *Infrà*
Breſil de Lamon. 119
Breſil de Sainte-Marthe. *ibidem*
Breſillet. *ibidem*
Brugnoles. xxv. 257
Bryon. V. Coraline. 165
Bryonne de l'Amerique, ou Mechoacam. 55
Bryonne, ou Vigne blanche. 56
Bryonne, ou Vigne noire. *ibidem*
Bucera. V. Fenugrec. 20
Bugloſe Antartique. V. Tabac. 158
Buis, ou Bouis. 115
Buna, Bonca, Bonco, Bunnu, Bon, Ban. V. Caffé. 204
Bunias. 16

C

Cabaret ou Nard ſauvage. V. *Azarum.* 96
Cacao. 205
Cacao Caraque, & des Iſles. 206
Cacao en Pain. *ibidem*
Cacavi. V. Cacao. *ſuprà*
Cæterac ou *Aſplenium.* 161
Caffé en coque & mondé. 204
Caffé preparé. 205
Cago-Sanga. V. *Ipecacuanha.* 46
Cajoux. V. Acaioux. 209
Calamante de Montagne. 161
Calamus Aromaticus. V. *Acorus Verus.* 91
Calamus Verus, ou *Amarus.* 92
Camomille. 161
Camphre. 246
Camphre brute. *ibidem*
Cancamum. 272
Candi blanc, Candi rouge. 98

Cannelle. 125
Cannelle blanche. 130
Cannelle coupée, ou Canella de Milan. 127
Cannelle Giroflée. 131
Cannelle matte. 126
Cannes à Sucre. 93
Comme l'on tire le Sucre des Cannes. 94
Capelet. V. Canelle Giroflée. 131
Capillaires. 148
Capucines. 245. xiij
Caragne blanche & grise. 265
Cappes. 245. xiij
Cappes Sauvagines, ou d'Alexandrie. *ibidem*
Cardamomum Majus, ou grande Cardamome. 40
Cardamomum Majus, Medium, Minus. 42
Cardasse, ou Raquette, 31
Cârive. V. Poivre de Guinée. 197
Carlina Caulos, &c. V. Carline blanche. *ibidem*
Carline, ou Caroline blanche. 76
Carline noire. *ibidem*
Carmin. 34
Carpobalsamum, Fruit ou Bayes de l'Arbrisseau d'où procede le Baume de Judée, ou d'Egypte. 275.276
Carui, Carum, ou Caron. 9
Caryophyllata, ou Benoiste. 161
Cascavel, ou Serpent à Sonnettes. 49
Casse Confite. 218
Casse d'Egypte. *ibidem*
Casse des Isles. 219
Casse du Bresil. 218
Casse du Levant. 217
Casse Mondée. 219
Cassia Lignea. 129
Cassonnade. 95
Cassonnade de Cayenne. *ibidem*
Cassonnade du Bresil. *ibidem*
Carmeti. V. *Bazgendge.* 261. xxix
Cautere de Velours. xxiv. 266
Cedre du Liban. 110
Cedria, ou Huile de Cade. 117
Cendres de Levant. V. Roquettes. 171
Cendres de Dantzic. *ibidem*
Centaure grande & petite. 161
Cha, ou Thca, ou Tsia, V. Thé. 143
Chamaras, ou *Scordium.* 161
Chamæpytis, ou Jué Musqué. *ibidem*
Chamedris, ou Germandré. *ibidem*
Chameleon blanc, ou Chardonnerette, V. Carline blanche, 76
Chameleon noir, Voyez Carline noire. *ibidem*
Chanvre Ecru. 238. vj
Chepule *Areca.* V. Mirabolans Chepule, 222. 223
Chesne, Arbre qui porte le Gland, qui est son Fruit; le Guy & le Polypode, qui sont des excroissances, &c. 259. xxvij
Chesne de Turquies qui porte le *Bazgendge.* 261. xxix
Chia-Cathai. 90
Chiendent, ou Gramen. *ibidem*
Chilli, ou Carive, V. Poivre de Guinée. 195
Chou Marin, V. Soldanelle. 150
Choux-Fleurs. 17
Choux Sauvages. *ibidem*
Chocolat. 206
Chouan, ou Kouan. 3
Chypre, 97
Cinamome, V. Cannelle. 125
Cire à Cachetter. 274
Cire d'Espagne, *ibidem*
Cire des Indes, *ibidem*
Citronnats, 233
Citrons Confits, 232
Citrons Doux & Aigres, 231
Citroüilles noires d'Italie, 43
Clematis Daphnoides, ou Pervanche, 161
Clou Matrix, 199
Coca, 160
Coccus Guidius, V. Thymelée. 68
Coccus Infectorius, ou Graine d'Ecarlatte, 36
Cochenille Campeschane, 35
Cochenille Mestec, *ibidem*
Cochenille Trechalle, ou Tetrechalle, 35. 161

Cochenille Silveſtre, ou de Graine, *ibidem*
Cochenille Animal, V. G. Lacque. 273
Coco & ſes differences, 214
Coffe, Coffi, Cahué, Chaube, Caoua, V. Caffé. 204
Coggygria de Theophraſte, Arbriſſeau dont les racines & le tronc ſont le bois de Fuſtet ou Fuſtel. 122
Colocai, V. Baume de Copaü. 281
Colophane, V. Arcançon. 288
Colophone; ou Therebentine cuite, 290
Coloquinte, 224
Colſa, 17
Confection d'Alkermes, 37
Confections d'Alkermes, d'Hyacinte, &c. 263. xxxj
Confection Hamec, 262. xxx
Confitures, 100
Conſerve blanche & rouge de Provins; 175
Conſerve de Romarin. 184
Conſerve liquide de Capillaires. 149
Conſerve ſeche & liquide de violette. 189
Conſerves ſeches & liquides de pluſieurs ſortes, 100
Contra-y-erva, 48
Contra-y-erva blanc, *ibidem*
Contra-y-erva de la Virginie, V. Viperine, 49
Convolvulus Indicus, &c. Voyez Turbith, 57. 58
Copaïba, V. Baume de Copaü. 281
Copal d'Orient, V. Gomme Copal, 271
Coque du Levant, 216
Corail blanc & rouge, 162. 163
Corail de Jardin, V. Poivre de Guinée, 191
Corail noir, parfait ou veritable, 164
Corail preparé, *ibidem*
Coraline, Mouſſe Marine ou Bryon, 165
Coraloides; 164
Coriandre, 15
Coriandre ſucrée, ou en dragée, *ibidem*
Coru, Arbre dont l'écorce eſt medicinale, 137
Coſtus amer, ou *Coſtus Indicus*, 60
Coſtus Arabicus, ou Arabique, 59
Coſtus blanc, ou *Coſtus Corticus*, ou *Coſtus Corticoſus*, Voyez Cannelle blanche; 130
Coſtus blanc faux, 60
Coſtus doux, *ibidem*
Coſtus Indicus, ou Coſte d'Inde, 130
Cotignat d'Orleans, 100
Cotinus de Pline, 122
Cotton, 237. v
Cotton en laine, & Cotton filé, 238. vj
Coulevrée, V. Bryonne, 50
Coult, V. Bois Nephretique, 110
Cravo de Marenhan, 131
Creſme, ou Criſtal de Tartre, 251. xix
Creta Marina, ou *Creta* Marine, 13
Criſtal de Tartre Chalibé, V. Tartre Chalibé, 252. xx
Criſtalin, 170
Crocomagna, V. Paſtilles, ou Trochiſques de Safran, 178
Cubebes, 195
Cuculi de Levante, V. Coque du Levant; 216
Cumin, 11
Cumin d'Ethyopie, V. *Ammi*, 6
Curcuma, V. *Terra-Merita*, 65
Cuſcute, 44. 161
Ses differences. 186
Cyclamen, ou Pain de Pourceau, 90
Cynogloſſum, ou Langue de Chien, 161
Cyperus, ou Souchet long, 66
Cyperus, ou Souchet rond, *ibidem*
Cyprus ou *Alcana*, 160

D

DArcheni, Voyez Cannelle Matte, 126
Dattes, 213
Daucus, 8
Dentelles d'Aloës; 298
Diacodium ſimple, ou *Opium noſtras*, 297
Diacodium compoſé; *ibidem*
Diagrede, ou Scamonée Diagredé, 293
Dictame blanc; 75

Dictame de Crete, ou Candie, 139
Dictame de la Virginie, V Viperine, 49
Diringo, V. *Acorus Verus*, 91
Distillation du Tartre, 253. xxj
Doronic Romain, ou *Doronium Romanum*, 70
Doucette ou Sirop de Sucre, 97
Draco, Arbre d'où procede le Sang-Dragon, 260
Dragées de toutes sortes, 100
Drak, ou Drakena, 48

E

Eau d'Anis, 14
Eau d'Anis anisé, *ibidem*
Eau de Baume, 279
Eau de Cannelle, 128
Eau de Fenoüil, 12
Eau de Genevre, 118
Eau de la Reyne d'Hongrie, 183
Eau de Naphe, ou de Fleurs d'Orange, 234
Eau de Vie, 249. xvij
Eau, & Huile de Copaü, 280
Eau Rose, 176
Eaux distillées de plusieurs sortes, *ibidem*
Ebeine noire, 123
Ebeine rouge, ou grenadille, *ibidem*
Ebeine verte, *ibidem*
Ecarlatte dequoy se fait en Turquie, 261. xxix
Ecorce contre les Fievres, V. Kinquina, 132
Ecorce de Citron confite, 232
Ecorce de Citron de Tours, 100
Ecorce de Gayac, 115
Ecorce de Gredade, 180
Ecorce de Mandragore, 134
Ecorce de Muscadier, 204
Ecorce d'Orange confite, 233.j
Ecorce d'Orange coupée, ou Orangeat, 100. 233. j
Ecorce de Thamaris, 113
Ecorce de Wintherus, V. Cannelle blanche, 130
Ecorce de Wintherus, V. *Costus* amer, 60
Ecorce d'Inde, ou Cannelle blanche, 130
Ecorce du Perou, V. Kinquina. 132
Ecorce inconnuë. 194
Ecorce, ou Bois de Girofle, V. Cannelle blanche. 131
Elaterium blanc. 304
Elkarie, V. Caffé. 204
Ellebore blanc, ou *Elleborus Albus*. 69
Ellebore noir, ou *Elleborus niger*. 70
Email en tablettes, ou Inde commun. 171
Emaux de plusieurs sortes, V. Cristallin & Azur. 170
Emplâtre de Savon. 244. ij
Emplâtre noir du Prieur de Cabriere. 301
Encens blanc, ou Galipo, V. Barras. 286
Encens commun, ou Encens de Village. *ibidem*
Encens de Moca des Indes, ou de la Compagnie. 270
Encens des Juifs. 249
Encens du Liban, V. Encens mâle, ou Oliban. *ibidem*
Encens marbré ou Madré, V. Barras. 286
Encens mâle ou Oliban. 269
Enula Campana. 90
Enule Campane, V. *Costus* amer. 60
Epenides, V. Alphœnix. 98
Epices blanches. 62
Epices d'Auvergne. 193
Epices fines, & leur mélange. 194
Epine-Vinette en dragées. 100
Epithym, & ses differences. 185
Eponges. 165
Eponges calcinées. *ibidem*
Eponges preparées. *ibidem*
Equisetum, ou Queuë de Cheval, Voyez Presle. 264. xxxij
Escavisson. 127
Esprit de Buis. 115
Esprit de Gayac. *infrà*
Esprit de Genevre. 118
Esprit de Gomme Ammoniac. 259
Esprit de Myrrhe. 253

Eſprit de Roſes, 176
Eſprit de Sucre, 101
Eſprit de Tartre, 363. xxj
Eſprit de Tartre rectifié, *ibidem*
Eſprit de Vin, 250. vxiij
Eſprit, & Eau ſpirituеuſe de Manne, 238
Eſprit ou Eſſence de Terebenthine, 287
Eſprit rouge de bois de roſe, 106
Eſſence d'Anis, 14
Eſſence de Cedre, 232
Eſſence de Genevre, 118
Eſſence d'Hypocras rouge & blanche, 129
Eſſence, ou Quinte-Eſſence de Cannelle, V. Huile de Cannelle, 128
Eſſence ou Quinte-Eſſence de Romarin, 183
Eſule, 67
Euphorbe, 268
Extrait de Cannelle, 129
Extrait d'Eſule, 67
Extrait de Gayac, 115
Extrait de Genevre, *ibidem*
Extrait de Jalap, 55
Extrait de Kinquina, 133
Extrait d'*Opium* ou *Laudanum*, 296
Extrait de Rhubarbe, 52
Extrait de Saffran, 178
Extrait de Sené, 147
Extrait & Reſine de Turbith, 58

F

FAgara d'Avicenne, 217. & 264. xxxij
Faufel, ou Areca, 264. xxxij
Fauſſe Conſerve de Grenade, 180
Fauſſe Eſſence de Romarin, 183
Fauſſe Gomme *Elemi*, 262
Fauſſe Huile de Cade, 289
Fauſſe Teinture de Corail, 164
Faux Santal, 108
Fecule de Bryonne, 56
Fecule d'Iris, 64
Fecule, ou Lait de Mechoacam, 56
Fenoüil, 12
Fenoüil de Florence, 13
Fenoüil Marin, *ibidem*
Fenoüil Sauvage, 12
Fenoüil Tortu, ou Aneth, 73
Fenoüil Tortu, ou *Funiculum Torturſum*, V. Seſeli de Marſeille, 5
Fenugrec, 20
Ferula Galbaniſera, *V. Galbanum*, 255
Féves, 19
Feüille de *Colutea*, ou Baguenautier. 147
Feüilles de Laurier des Indes, ou de l'arbre du bois d'Inde, au Chapitre du bois d'Inde, 121
Feüille Orientale, V. Senné, 145
Ficelles de Roüen & de Troyes. 239. vij
Figues, & leurs differences, 257. vxv
Fil de Guibray, 238. vj
Filaſſe de pluſieurs ſortes, *ibidem*
Fimpi, Arbre qui porte la Cannelle blanche. 130
Fleur de Carthame, V. Safran Bâtard. 179
Fleur de Cha, ou de Thé, V. Thé. 143
Fleur d'Eſquinant, V. Squenanthe. 173
Fleur d'Orjevala, Drogue imaginaire, ou inconnuë. 207
Fleur de Silique, V. Caſſe. 217
Fleurs de Benjoin. 249
Fleurs de la Triuité, V. Violes. 188. 189
Fleurs d'Orange confites. 11. 34
Fleurs de Romarin. 184
Fleurs du Grenadier Sauvage, V. Balauſtes. 180
Fleurs ſeches de Millepertuis, de Muguet, de Pavot rouge, de petite Centaure, de Pied de Chat, de Tuſſilage, &c. 189
Florée d'Inde. 156
Folicules de Senné, 146
Folium Indum. 142
Framboiſes, V. Dragées. 104
Fraxinelle, V. Dictame blanc. 75
Fructus Anda de Piſon. 264. xxxij
Fruit du Betel. *ibidem*
Fruit du Palmier, V. Dattes. 213

G

GAlanga Major, Voyez Grand Galanga. *Infrà*
Galanga Sauvage, V. Souchet long. 66
Galbanum. 255

Galipot, V. Barras. 286
Galipot de l'Amerique. 262
Galles, ou Noix de Galles, & leurs differences. 261. xxix
Galles à l'épine. *ibidem*
Gamelo, V. Baume de Copaü. 281
Garance. 85
Ses differences, *Infrà*
Gaude, ou Herbe jaune. 156
Gayac, Gayacan. 114
Gayac de France. 115
Genette. 245. xiij
Gentiane. 73
Germandré, ou *Chamædris*. 61
Gingembre Confit. 62
Gingembre Sauvage, Voyez Zerumbeth. *ibidem*
Ging-Ging de Tartarie, ou de la Chine. 90
Girofle. 198
Girofle Confit. 200
Girofle en Poudre. *ibidem*
Girofle Royal. *ibidem*
Glaucium. 265
Glicyrriza, V. Regliſſe. 89
Glu d'Alexandrie. 212
Glu ordinaire. *ibidem*
Goblets de Tamaris. 113
Gomme Achantine, ou d'Acacia d'Egypte, V. Gomme Arabique. 241
Gomme Adragan, ou *Tragacanth*. 245
Gomme à friſer, V. Gomme d'Angleterre. 242
Gomme Sagapenum, ou Seraphin. 256
Gomme Alouchi. 130
Gomme Ammoniac. 258
Gomme Animée. V. Cancamum. 272
Gomme Animée. V. Gomme Elemi. 262
Gomme Arabique, Thebaïque, Saracene, &c. 241
Gomme Caragne, ou Caregne. 265
Gomme Copal. 271
Gomme Copal de l'Amerique. *ibidem*
Gomme d'Acacia d'Egypte, V. Gomme Arabique. 241
Gomme d'Angleterre. 242
Gomme à Babylone. V. Gomme Arabique. 241
Gomme de Cedre, ou Manne Maſticine. 116
Gomme de Gayac. 115
Gomme du Perou. V. Gomme Gutte. 240
Gomme du Senega. 243
Gomme Ederæ, ou de Lierre. 130. 264
Gomme Elemi en Roſeaux & autres ſortes. 262
Gomme-Gutte. 240
Gomme Gutte-Gambe, Gamboide-Gamandre, Gutte-Gemou, Gutte-Gomme. V. Gomme Gutte. *ſuprà*
Gomme Lacque, naturelle, ou en bâtons. 273
Gomme, ou Reſine de Pin. V. Barras. 286
Gomme de Genevrier, ou Vernix ſec, ou en larmes. 118
Gomme Saracene. V. Gomme Arabique. 241
Gomme Seraphin, ou Sagapenum. 256
Gomme Tacamacha. 263
Gomme Tacamacha Sublime, ou en Coque, en Maſſe, & en Larmes. *ibidem*
Gomme Thebaïque. V. Gomme Arabique. 241
Gomme Turique, ou Turis. 242
Gomme Vermiculée. *ibidem*
Goute, ou Angoure de Lin. V. Cuſcute. 186
Gotin. V. Mirabolans Belleris. 222. 223
Goudran, ou Bray Liquide. 289
Goudran, Zopiſſa, ou Poix noire. 286
Gourre & Gourreurs. 285
Grabeau de Poivre. 193
Grabeau de Sené. 147
Grain de Tilli, V. Pignons d'Inde. 225
Graine d'Avignon. 25
Graine de Choux-Fleurs. 17
Graine d'écarlatte. 36
Graine d'épurges. 226
Graine de Girofle. V. Fruit du Bois d'Inde. 121
Graine de Citroüille, Graine de Concombre, Graine de Courges, & Graine de Melon, Voyez les quatre ſemences froides. 43

Graine jaune. V. Graine d'Avignon. 25
Graine de Muſc, ou Ambrette. 29
Graine de Paradis. V. grande Cardamome. 40
Grains & Legumes que les Epiciers peuvent vendre. 19
Grainette. V. Graine d'Avignon. 25
Gramen, ou Chiendent. 90
Grana Tinctorum. V. Graine d'écarlatte. 36
Grand Galanga, ou Galanga Major. 64. 65
Grand Genevre. 117
Grande Cardamome. 40
Grande Valeriane. 77
Granum Gnidium, ou *Coccus Gnidius*, V. Thymelée. 68
Gratiola, ou *Gratia Dei.* 147
Gravelée, ou Cendre Gravelée. 255. xxiij
Gravelle de Lyon. 251. xix
Grenades. 180
Gros Bois de Sapan, ou gros Breſil de Japon. 119
Gros Pignons de Barbarie, gros Pignons d'Inde, ou de l'Amerique. 226
Gros Pignons d'Inde de deux autres eſpeces. *ibidem*
Gros Verdun. V. Dragées. 100
Groſſe Terebenthine, ou Terebenthine commune. 286
Gruau & autres Grains. 19
Gueſde, ou Paſtel. 155
Guy de Cheſne. xxviij. 260

H

HArame, Arbre d'où découle la Gomme *Tacamacha.* 263
Herbe à la Reyne. V. Tabac. 158
Herbe de S. Jean, ou Armoiſe 161
Herbe jaune, ou Gaude. 156
Herbe-Sainte, V. Tabac. 158
Hermodates. 210
Herniaria, ou Turquette. 161
Hingt, Arbriſſeau d'où procede la Gomme appellée *Aſſa Fœtida.* 254
Hirundinaria, V. *Contra-yerva* blanc. 48
Hivorahé, arbre dont l'écorce eſt medecinale. 137
Huile blanche de Genevre. 118
Huile blanche de Tartre par défaillance. 253. xxj
Huile d'Amandes ameres tirée ſans feu, & pluſieurs autres; comme celles de Noiſettes, d'Avelines, de Noix, de Ben, de Pignons blancs, de *Palma Chriſti*, de Pavot blanc, des quatre ſemences, de Chenevis, de Graine de Lin, &c. 230
Huile d'Amandes de gros Pignons. *ibid.*
Huile d'Amandes douces & ameres. *ibidem*
Huile d'Amandes douces tirée au feu. *ibidem*
Huile d'Amandes douces tirée ſans feu. *ibidem*
Huile d'Anacardes. 210
Huile d'Anis blanche. 14
Huile d'Anis verte. *ibidem*
Huile d'Aſpic. 184
Huile de Baume. 279
Huile de Ben. 44. 228
Huile de Benjoin. 249
Huile de Bois de Roſes. 106
Huile de Buis. 115
Huile de Cade fauſſe. 289
Huile de Cade ou de *Cedria.* 117
Huile de Cade ou de Genevre. 118
Huile de Cade ou de Poix, V. Huile de Cade fauſſe. *ibidem*
Huile de Camamilles. 282
Huile de Camphre. 248
Huile de Canelle. 127
Huile de Citron. 232
Huile de Colſa. 17
Huile de Copaü. 280
Huile de Semence de Cotton. vj. 238
Huile de Cumin. 11
Huile de Cyprus. 161
Huile Etherée, Eſprit ou Huile de Terebenthine. 287
Huile de Fenoüil. 12
Huile de Figuier d'Enfer. V. Huile d'Amandes de gros Pignons. 230
Huile de Gayac. 115
Huile de Genevre ou de Cade. 118

Huile de Girofle. 200
Huile de Gomme Ammoniac. 259
Huile de Gravelée. 255. xxiij
Huile d'Herbes. 287
Huile de Lavande, Marjolaine, Thim, Sauge, & autres Huiles distillées. 145
Huile de Laurier ou de Laurin. xiv. 246
Huile de *Liquid-Ambar.* 282
Huile de Macis. 204
Huile de Muscades par distillation. 203
Huile de Muscades par expression. *ibid.*
Huile de Myrrhe par défaillance. 253
Huile de Myrrhe puante. *ibidem*
Huile de Navette, 17
Huile de Noisettes. 230
Huile de Noix, *ibidem*
Huile d'Olive, viij. 240
Ses differences, 241. ix
Huile d'Oranges, ij. 234
Huile de *Palma Christi*, V. Huile de Pignons de Barbarie, *Infrà*
Huile de Palme du Pumicin, ou de Senega, 214
Huile de Pavot blanc, 230
Huile de Petit Grain, ij. 234
Huile de Pignons blancs, 227
Huile de Pignons de Barbarie, ou de *Palma Christi*, 230
Huile de Pistaches, 228
Huile de *Rhodium*, ou bois de Rhodes, 106
Huile de Romarin, 182. 183
Huile de Roses, 176
Huile de Sucre, 101
Huile noire de Tabac, 158
Huile noire de Tartre. 253. xxj
Hydragogue, 304
Hypochistis, ou Hypochiste, 300
Hypolapathum, 52

I

JAmacaru, plante de l'Amerique qui porte la Cochenille. 33
Jalap, 53
Imperatoire, 72
Imperiale, V. Imperatoire, *ibidem*
Inde & Indigo, 154
Inde commun, V. Email en Tablettes, 171
Inde en Marrons, ou Indigo d'Agra, 154
Inde Flottant, Inde Plat, ou Inde Serquisse, 153. 154
India, ou *Odia*, V. Gomme Gutte, 240
Indigo Gatimalo, 154
Indigo de la Jamaïque, *ibidem*
Indigo de S. Domingue, *ibidem*
Indigo des Isles, *ibidem*
Jonc Odorant, V. Squenanthe, 173
Ipecacuanha blanc, 46
Ipecacuanha, brun & gris, 47
Iris de Florence, 63
Iris *Nostras*, 64
Jue Musqué, 161
Jujubes, 211

K

KAgne, 19
Kali, Herbe dont on fait la Soude, 167
Karabé, V. Gomme Copal de l'Amerique, 271
Kermen ou Kermes, V. Graine d'Ecarlatte, 36
Kinquina, 132
Kinquina d'Europe, 74
Koüan, ou Choüan, 3

L

LAcque Colombine ou Platte, 34
Lacque en Graine, 274
Lacques en Oreilles, *ibidem*
Lacque fine ou de Venise. 34
Lacque Liquide, 120
Lacque Platte, ou Colombine, 34. 274
Lait, ou Fecule de Mechoacam, 56
Lait Virginal, 251
Lamarie, Herbe dont on fait la Soude, V. au Chapitre de la Soude, 167
Laudanum Opiatum, 296
Laudanum, ou Extrait d'*Opium*, *ibidem*
Laurier Aromatique, ou des Indes, 121
Legume que les Epiciers peuvent vendre, 19

Lentiſque, 111
Lieyum, Arbriſſeau qui porte la Graine d'Avignon, 25
Lieyum des Indes, de Candie, & autres, 304
Liege, 136
Liege blanc, *ibidem*
Liege noir, ou d'Eſpagne, *ibidem*
Lignum Colubrinum Zeilanicum, Arbre qui porte les Noix Vomiques, 216
Liguſtum Ægyptiacum, ou Troeſne d'Egypte, 161
Liqueur de Syrie, 255
Liqueur de Tabac, 160
Liqueur ou Terebenthine de Cedre, 116
Liquid-Ambar, 282
Liquiritia, 89
Lit Emanghits, Voyez Gomme Alouchi, 130. 131
Lin Ecru, vj. 238
Lumignon, 239. vij
Luzerne. 21

M

Macaron, 19
Macer, Arbre dont l'écorce eſt medecinale, 137
Macis, 202. 203
Magiſtere de Corail, 164
Magiſtere, ou Reſine de Jalap, 54
Mahalep, ou Magalep, 24
Mahalep, dont le tronc eſt le bois de ſainte Lucie, 13
Malabatrum, V. *Folium Indum*, 142
Manne de Briançon, 238
Manne Celeſte, 234
Manne du Mont ſaint Ange, Manne de Sicille, Manne de la Tolfe. 237
Manne d'Encens, 270
Manne Liquide, 239
Manne Maſticine du Levant ou de Syrie, 238
Manne Maſticine, ou Gomme de Cedre, 116
Maniguette, ou Graine de Paradis, V. grande Cardamome, 40
Maniguette, ou Melaquette, 40. 41
Maroquins, ou Raiſins noirs, V. au Chap. des Raiſins aux Jubis, 249. xvij
Marons. xxvj. 258
Marons glacez, *ibidem*
Marube blanc, ou *Pratium Album*. 161
Marum, 141
Maſtic en Larmes. 112
Mecaxuchitl, ou Poivre Long de l'Amerique. 196
Meche à Mouſquet. 239. vij
Mechoacam. 55
Meconium, V. *Opium*, 299
Medica, V. Luzerne. 21
Mehon, *Meum*, ou *Meu*. 78
Melaquette, Voyez Fruit du Bois d'Inde, 121
Melaſſe de Sucre. 97
Meleze ſur lequel croît l'Agaric. 262. xxv
Melilot. 161
Meliſſe. *ibidem*
Membroni Cini, ou Racine de *Membroni Cini*. 90
Mens, Meſſe, ou *Mungo*. 43
Mentha Hortenſis, V. Racine du Coq de Jardin. 60
Menthe. 161
Mere de Girofle, ou Clou Matrix. 199
Meſſac des Turcs. 195
Metaqueſunnauk, Plante des Indes. 33
Mil, ou Millet. 19
Mille Fanti. *ibidem*
Mille-Pertuis. 161
Mine d'Or. 46
Mirabilis Peruviana, ou Belle de Nuit. 53
Mirabolans Belleris. 222
Mirabolans Emblis. 223
Mirabolans Chepules, ou *Quibus*. 222
Mirabolans Citrins. 221
Mirabolans Confits. *ibidem*
Mirabolans Indiens. 222
Mithridat, l'une des quatre grandes compoſitions que les Epiciers vendent. 63. xxxj
Morilles ſeches. *ibidem*
Moſc. V. Ambrette. 29
Moſcovade Griſe. 95
Mouſſe Marine, V. Coraline. 65
Mouſſerons Confits. xxxj. 263

Moyenne Cardamome. 41
Muſcade. 201
Ses differences. 202
Muſcades Confites. 203
Myrrha Stacte, ou *Electa Stacte*. 253
Myrrhe Abyſſine. 252
Myrrhe Animée. 272
Myrrhe Onglée. 252
Myrthille. 26

N

NArd Celtique, &c. Voyez Spic-nard. 187
Nard de Montagne. *ibidem*
Nard Indique. 186
Nard Sauvage, ou Cabaret. V. *Aza-rum*. 88
Naveau, ou Navet Sauvage. 16
Navette. 17
Neroli. ij. 234
Nicotiane, V. Tabac. 158
Nielle ou Nigelle Romaine. 42
Niſi, ou Racine de *Niſi*. 91
Noir d'Allemagne. xxiv. 256
Noir d'Eſpagne. 137
Noir de Fumée. 289
Noir de Troyes & autres lieux. 256. xxiv
Noiſettes Indiennes, ou Ameriquai-nes. 207
Noix Aromatiques, V. Muſcade. 201
Ses differences. 202
Noix Confites de Roüen. 100
Noix de Coco, ou de Maldives. 215
Noix de Girofle, ou de Madagaſ-car. 131
Noix d'Inde, V. Coco, Areca, ou Muſcade. 207
Noix Vomiques. 215
Nompareille. 64. 100
Nux Muſcata, *Myriſtica*, ou *Aromatica*, V. Muſcade. 201

O

OÇoçol, Arbre d'où découle le *Liquid-Ambar*. 282
Odia ou *India*, V. Gomme Gutte. 240
Oiſelet de Cypre. 251
Oleo Saccarum, 129
Oleum Rhodium, ou Huile *Rhodium*. 106
Oliban, ou Encens mâle. 269
Oliban, ou Encens des Indes, V. En-cens de *Moca*, 270
Olives de toutes ſortes. 236. vij
Olivier Sauvage, d'où procede la Gom-me Elemi. 262
Opium, & ſes differences. 295. 296
Opium de Paris. 297
Opobalſamum, ou Baume de Judée. 275
Opontium Majus ſpinoſum fructu Sangui-neo. 31
Opoponax, ou *Opoponax*. 257
Opoponax Aplatti, ou de la Compa-gnie. 258
Opoponax en larmes. 257
Opoponax en maſſe, ou contrefait. *ibidem*
Orangeat. 100. 233. j
Orangelettes. ij. 234
Oranges douces & aigres. 233. j
Orcanette. 84
Orcanette du Levant ou de Conſtanti-nople. *ibidem*
Oreilles de Judas. 263. xxxj
Orge Mondé. 18
Origan. 161
Oriſel, ou Sereque. 156
Orleane, V. Rocou. 302
Orſeille d'Hollande. *ibidem*
Orſeille de Lyon. 157
Oüate. vi. 238
Ourdon, ou Grabeau de Sené des Col-porteurs. 147
Outremer d'Hollande. 170
Oxycedre. 116

P

PAin de Pourceau, ou Cycla-men. 90
Pain de Roſes. 117
Palay de Canada, 91
Palma Chriſti. 226
Palo de Calanturas, ou bois des Fiévres, qui ſe prend pour l'Arbre même, ou pour l'Ecorce, V. Kinquina. 133

Panaces Heracleum, plante Ferulacée d'où découle l'*Opoponax*. 257
Pancratium, V. Scilles. 166
Pao d'Aquilla, ou Bois d'Aigle. 104
Papier de toutes sortes. 239. vii
Pareira Brava, ou Vigne Sauvage, &c. 69
Passepierre. 13
Pastel d'Ecarlatte. 37
Pastel, ou Guesde, 155
Pastilles. 251
Pastilles de Portugal. 99
Pastilles ou Trochisques de Safran. 178
Pâte d'Amandes. 231
Pâte des quatre Semences froides à laver les mains. 45
Pature de Chameau, Voyez Squenanthe. 173
Pavame, V. Saxafras. 113
Pavane, ou bois des Molucques. 123
Peintures fines. 64
Pensée, ou menuë Pensée, V. Violes. 188. 189
Pentaphyllum. 67
Pepins de Coloquinte en dragées. 225
Persil de Macedoine. 4
Pervanche, ou *Clematis* Diaphnoides. 161
Petazites. 90
Petit Galanga. 65
Petit Genevre. 118
Petit Verdun, V. Anis couvert. 14
Petit Verdun. 100
Petite Cardamome. 41
Petite Valeriane. 77
Petites Oranges ou Orangelettes. 11. 234
Petits Pignons d'Inde. 226
Petun, V. Tabac. 158
Phu Pontique. 78
Picardans, V. au Chapitre des Raisins aux Jubis. 249. xvii
Picholines, & paulines, Voyez Olives. viii. 240
Pied d'Alexandre. 82
Pierre à Cautere, ou Ruptoire potentiel, & leurs differences. xxiv. 256
Pierre de *Contra y-erva*. 49
Pierres d'Eponges. 165
Pignons, Pignolat, ou Amandes du Pin, V. Pignons blancs, &c. *ibidem*
Pignons blancs, ou doux. 226
Pignons d'Inde, 225
Pignons en Dragées. 100. 227
Pillules Angeliques, V. Pillules de Francfort. *ibidem*
Pillules de Francfort, ou Gourmandes. 98
Pillules de Terebenthine. 90
Pirethre. 82
Pirole, ou Verdure d'Hyver. 150
Pistaches cassées. 228
Pistaches en cocque. *ibidem*
Pistaches en Dragées, 100. 228
Pivoine Mâle & Femelle. 90
Pixacantha, 25
Plantes de France comprises au nombre des Drogues, 161
Pois vers & jaunes. 19
Poivre Ambré, ou à la Bergerac, 192
Poivre à Queuë, ou Musque, V. Cubebes. 195
Poivre blanc. 191
Poivre de Guinée, & ses differences. 197
Poivre de la Jamaïque, V. Fruit du Bois d'Inde. 121
Poivre du Mexique, de Tabaco, de Bresil, d'Espagne, Poivre Long rouge des Indes, Poivre de France, Piment, & Poivre de l'Amerique, Voyez Poivre de Guinée. *ibidem*
Poivre de Thevet. 195
Poivre Long de l'Amerique, 196
Poivre Long des Indes, *ibidem*
Poivre long noir, 197
Poivre Noir, 192
Poivre Rond blanc, ou noir, V. Poivre blanc, & noir. *ibidem*
Poivre Sauvage, ou petit Poivre, 23
Poix grasse, Poix blanche, ou de Bourgogne, 287
Poix Navale, Goudran, ou Zopissa, 288
Poix Noire, *ibidem*
Poix Resine, *ibidem*
Polium Montanum. 140

Polypode. 90. xxviii. 260
Potaſſe, ou Vedaſſe, ou Geudaſſe. xxiv. 256
Poudre à Vers, V. *Semen contra.*
Poudre Cordiale, ii. 234
Poudre Cornachine ou de Trois. 293
Poudre Duc, 203
Poulior, 161
Pouliot de la Virginie, 49
Pratium Album, ou Maruble blanc, 161
Pruneaux, V. Prunes, *ibidem*
Prunes de pluſieurs ſortes. 257. xxv. xxvi. 258
Pumicin, V. Huile de palme. 214

Q

Quatre grandes compoſitions que les Epiciers peuvent vendre. 263. xxxj
Quatre Mandiens, V. Figues, Raiſins, Amandes & Avelines. xxvj. 258
Quinquefollium, V. *Pentaphyllum.* 67
Quinquina, Quinkina, Quina-Quina, &c. V. Kinquina. 132
Quinte-Eſſence d'Anis. 14
Quinte-Eſſence de Romarin. *ibid.*
Quinte-Eſſence, ou Huile de Cannelle. 129

R

Racine d'*Agrio Cinera*, V. *Coſtus Amer.* 60
Racine contre les Meurtriſſures. 57
Racine de *Chiai Caihai*, 90
Racine de *Membroni Cini*, *ibidem*
Racine de *Niſi*, 91
Racine de Palay de Canada. *ibidem*
Racine du Breſil, V. *Ipecacuanha*, 46. 47
Racine du Coq de Jardin, V. *Coſtus Amer*, 60
Racine du ſaint Eſprit, 71
Racine Vierge, V. Bryonne ou Vigne noire, 56
Radix dulcis, V. Regliſſe. 89
Rafinement de Dieppe, d'Orleans, de Roüen, V. Sucre, 97
Raiſins d'Arq & au Soleil, au Chapitre des Raiſins aux Jubis, *ibidem*
Raiſins aux Jubis. 249. xvij
Raiſins de Calabre, Eſpagne & autres, *ibidem*
Raiſins de Corinthe, xvj. 248
Raiſins de Damas, 247. xv
Raiſins d'Eſpagne au Chapitre des Raiſins aux Jubis, *ibidem*
Rame de Bouc, ou Barbe de Renard, Arbriſſeau qui porte la Gomme Adragan, 245
Raquette ou Cardaſſe, 31
Ravendſara, Arbre qui porte les Noix de Girofle, ou de Madagaſcar, 131
Regliſſe, 89
Regliſſe Seche, *ibidem*
Reſine de Cedre, 116
Reſine de Gayac, 115
Reſine de Scamonée, 293
Reſine de Storax, 290
Reſine ou Extrait de Turbith, 58
Reſine ou Gomme de Pin. 286
Reſine, ou Magiſtere de Jalap, 54
Rezanuale, Voyez Mirabolans Indiens, 222. 223
Rha, Arbre d'où procede le Sang-Dragon des Canaries, 260
Rhapontic de Levant, 52
Rhapontic de Montagne, ou Rubarbe des Moines, *ibidem*
Rhapontic de Pays, 53
Rhapontic de Proſper Albin, 50. 52
Ricinus, Arbre qui porte le grain de Tilli, V. Pignons d'Inde, 225
Ris en Grain, & en Poudre, 18
Rocaille, 170
Rocou, Roucou, ou Rocourt, 302
Romarin, 182
Roquette, 171
Roſette, 120
Roſes de Provins, 174
Roux ou Rhus, V. Sumac, 156
Rubarbe de Dodon, de Proſper Albin, &c. 50
Rubarbe de l'Amerique, 52
Rubarbe de Levant, 51
Rubarbe des Moines, ou Rhapontic de Montagne, *ibidem*

Rabia Tinctorum, V. Garance, 85

S

Safran, 177
Ses differences, 178
Safran Bâtard, 179
Safran d'Allemagne, ou Fleur de Carthame, V. Safran Bâtard, *ibidem*
Safran d'Eſpagne, 178
Safran des Indes, de Malabar, ou de Babylone, V. *Terra-Merita*, 65
Safran en Poudre, *ibidem*
Safranum, 179
Sagapenum, ou *Serapinum*, 256
Saljunca de Naples, 91
Salſepareille des Indes d'Eſpagne, 86
Salſepareille de Maregnan, *ibid.*
Sambarame, 123
Sandarac des Grecs, 118
Sandarac des Arabes, *ibidem*
Sandera du Perou, 90
Sang de Dragon & ſes differences, V. Sang-Dragon faux, 261
Sang-Dragon des Canaries, 260
Sang-Dragon des Indes, 259
Sang-Dragon en Maſſe, 260
Sang-Dragon en Roſeaux, *ibidem*
Sang-Dragon faux, 261
Santal Citrin, blanc & rouge, 107
Santal en Taffetas, 108
Santal-Faux, V. Faux-Santal, 108
Santoline, ou Xantoline, *Semen-Contra*, v. 2
Sarcocolle, 267
Sariette, 161
Satyrions Confits, 265. xxxj
Savon, 243. xj
Ses differences. xij. 244
Savon Liquide ou Savon noir, *ibidem*
Savon verd Liquide, *ibidem*
Saxafras, ou bois de Cannelle, 113
Saxifrage, 10
Scabieuſe, 161
Scamonée d'Alep, 292
Scamonée de l'Amerique, V. Mechoacam, 55
Scamonée Diagredé, 293
Scamonée de Smirne, *Infrà*
Scamonée des Indes, ou de la Compagnie, par ſuppoſition & fraude, 294
Scilles, 166
Scordium ou *Chamaras*, 161
Sebeſtes, 212
Seigle, 19
Sel Alkali, 168
Sel d'Abſynthe, 161
Sel d'Armoiſe, *ibidem*
Sel de Cannelle, 129
Sel de Chardon benit, 161
Sel de Chicorée, *ibidem*
Sel de Corail, 164
Sel de Féves, 161
Sel de Gayac, 115
Sel de Genevre, 118
Sel de Gravelée, 255. xxiij
Sel de Grenades, 118
Sel de Kinquina, 133
Sel de Meliſſe, 161
Sel d'Oſeille, *ibidem*
Sel de petite Centaure, *ibidem*
Sel de Romarin, 161. 184
Sel de Roſes, 177
sel de Safran, 178
sel de sauge, 161
sel de sené, 147
sel de Tabac, 161
sel de Tamaris, 113
sel de Tartre, 253. xxj
sel de Verre, 169
sel Fixe de Rubarbe, 52
sel Fixe ou Alkali de Tartre, 253. xxj
sel Vegetable, 251. xix
sel Volatile de Tartre, 255. xxiij
Et autres sels Fixes, Eſſentiels & Volatiles de toutes ſortes de Plantes, 161
Semen-Contra, 2
Semen-Contra en Dragées, 3
Semen Sanctum, *Semen Sanctonicum*, v. *Semen-Contra*, v. *ſuprà*
semence d'Ache, de Badian, ou Anis de la Chine, &c. de Bruſeu, ou petit Houx, de Chicorée, de Fumeterre

d'Herbes, de Jusquiamme, de Laituë, de Mauves, de *Milium Solis*, d'Oseille, de Pourpié, de *Psillium*, ou Herbe aux Puces, de Raves, de sophie, ou *Talictrum* de Violette, 43
semence de Badian 123
semence de Citroüille noire d'Italie, 43. 44
semence de Melon en Dragées, 100
semence de Romarin, 184
semence musquée, V. Ambrette, 29
semence de Melon, de Concombre, Citroüille & Courge. V. quatre semences froides. 43
semencine, V. *Semen-Contra*. v. 2
semoule, 19
senega, V. Compagnie de senega, 243
senegré, V. Fenugrec, 20
sené de la Palte, ou d'Alexandrie, 146
sené de Moca, ou de la Pique, *ibidem*
sené du Levant, *ibidem*
sené de Tripoli, ou de Seide. *ibidem*
sereque, ou Orisel. 156
sermontain, V. Seseli de Marseille. 5
Serpent à Sonnettes, ou Casçavel. 49
serpentaire, ou Serpentine de la Virginie, V. Viperine. *ibidem*
serpentaire grande & petite. 90
serpentaire Virginienne, ou Viperine, 49
serpolet. 161
seseli de Candie. 5
seseli d'Ethiopie. *ibidem*
seseli de Marseille. *ibidem*
seseli des Prés. *ibidem*
seseli du Peloponese, ou de la Morée. *ibidem*
sirop d'Alkermes. 37
sirop de Canelle. 129
sirop de Capillaires de Canada. 149
sirop de Capillaires de Montpellier. *ib.*
sirop de Citron ou de Limon. 233. j
sirop de *Diacodium*, ou Pavot blanc, & de Pavot rouge ou Coquelicoq. 197
sirop d'Hydragogue, ou sirop de noir prun. 304
sirop de scamonée. 293
sirop de sucre. 97
sirop ou fausse Teinture de Corail. 164
sirop de Violettes. 189
sirops de Pomme, de Cerise, de Noix, de Coing, d'Epine-Vinette (ou *Berberis* & *Oxiacantha*) de Groseilles (ou de *Ribes*) de Grenade, de Verjus, de Citron ou Limon, d'Orange, & autres sirops simples des fruits. 100.101
sirops de Roses pâles & rouges, ou seches, de Fleurs de Pesché, de Violettes, ou Violat, de Pied-de-Chat, de Pas-d'Ane, ou de Tussilage, de Nenuphar, & autres sirops simples de Fleurs, 101
Siseleos. V. seseli de Marseille. 5
Smilax Aspera. V. salsepareille. 86
solane Orientale. Voyez Coque du Levant. 216
Solanum Mexicanum, &c. Voyez Jalap. 53
soldanelle ou Chou Marin. 150
sorbec d'Alexandrie, 233. j
souchet d'Angleterre, ou de Flandre. V. souchet rond. 66
souchet des Indes, de Malabar, ou de Babylone. 65
souchet long, ou *Cyperus*. 66
souchet rond, ou *Cyperus*. *Infrà*
soude, & ses differences. 167. 168
soude de Bourde & soude de Varecq, qui sont de méchantes soudes. 168
Ipecacuanha. V. *Ipecacuanha*. 46
spicnard. 186
ses differences. 187
squenanthe. 173
squine. 87
stacté ou stacten. 253
stacté en Larmes. 252
stacté en Onguent ou artificiel. 253
stacté ou Myrrhe Liquide. *Infrà*
staphisagre. 28
Stercus Diaboli. V. *Assa-Fœtidar* 254
stil de grain. 25
stœcas Arabique. 181
stœcas Arabique blanc. 182
stœcas Citrin. *ibidem*
suc de Medic, ou syriniac. V. *Assa-Fœtida*. 254.255

suc de Regliſſe blanc. 90
suc de Regliſſe de Blois. *ibidem*
suc de Regliſſe noir. *ibidem*
Succum Concretum. Voyez Aloës Cicotrin, ou sucotrin. 298
sucre, comment il ſe tire des Cannes. 94
sucre & ſes differences. 96
sucre Alhafur & Alkaſar. 97
sucre Candi blanc. 98
sucre Candi roux. *ibidem*
sucre de Menbu ou Tabaxir. 97
sucre d'Orge. 99
sucre d'Orge blanc. V. Alphænix. 98
sucre Roſar. 99
sucre rouge, ou Chipre. 97
sucre Tors. 98
suin de Verre. 169
sumac de Port-en-Port. 156
sumac rouge. *ibidem*
suye d'Encens. 270

T

TAbac, & ſes differences. 158
Tabac en Corde & en Poudre, de toutes ſortes. 158.159
Tabaxir, ou Sucre de Menbu. 97
Tagliarini. 19
Tamalapatra. V. *Folium Indum.* 142
Tamarins. 229
Tamarins Confits. *ibidem*
Tamarins du Senega. *ibidem*
Tamaris, ou Tamariſc. 112
Tapſie, ou Tapſia blanche. 58
Tapſie noire. 59
Tare, Goudran, ou Bray Liquide. 289
Tartre blanc & Tartre rouge. xviij.250
Tartre Chalybé. xx.252
Tartre Hemetique. *ibidem*
Tartre Martial, ou Criſtal de Tartre Chalybé. *ibidem*
Tartre Martial Soluble. *ibidem*
Tartre Soluble. 251. xix
Tartre Vitriolé. xxij. 254
Taſſes, Barils, & Gobelets de Tamaris. 113
Teinture de Benjoin. 251
Teinture de Breſil. 120
Teinture de Corail vraye & fauſſe. 164
Teinture de Myrrhe. 253
Teinture de Sel de Tartre. xxij. 254
Tembul ou Betel. 160
Terebenthine. 283
Terebenthine commune, ou groſſe Terebenthine. 286
Terebenthine cuite, ou Colophone. 290
Terebenthine de Bayonne, ou de Bordeaux. 283.284.285
Terebenthine de Cedre. 116
Terebenthine de Chio. 283
Terebenthine de Veniſe. Voyez Terebenthine du bois de Pilatre, ou de Lyon *ibidem*
Terebenthine fine du bois de Pilatre ou de Lyon, que l'on vend ſous le nom de Terebenthine de Veniſe. 284
Tereniabin, ou Manne Liquide. 239.
Terra-Merita. 65
Terra-Merita rouge. 66
Thé. 143
Theriaque, une des quatre grandes Compoſitions que les Epiciers peuvent vendre. 143
Thinca-Radoi. V. Girofle Royal. 200.201
Thlaſpi. 7
Thore, ou Thora Major. 74
Thus-Liban, ou Encens du Liban. Voyez Oliban. 269
Thuya, ou Arbre de Vie. 105
Thymelée, ou Thymelæa. 68
Thpaley Pathly. Voyez Bois Nephretique. 110
Tormentilla Silveſtris, Voyez Tormentille. *ibidem*
Tormentille. 79
Torneſol de Conſtantinople. V. Tourneſol fin en drapeau. 35
Torneſol de Portugal. V. Torneſol en Cotton. *ibidem*
Torneſol en Creſpon. *ibidem*
Tourneſol en Drapeau commun. 157
Tourneſol en Pain. *ibidem*
Tourneſol en pâte, ou en pierre. 156
Tourneſol fin en Drapeau. 53

Trochiſques, ou paſtilles de Safran. 178
Truffes, ou Truffles. 263.xxxj
Tunaï, ou *Opontium*, 32
Turbith. 57
Turbith gris. V. Tapſie blanche. 58

V

Valeriana Major, &c. V. grande Valeriane. 77
Vanilles. 207
Vao Ravendſara, V. Noix de Girofle de Madagaſcar, 131
Vedaſſe, Potaſſe ou Gendaſſe, xxiv. *256*
Veratrum Album. *69*
Veratrum Nigrum. 70
Verd d'Iris. 64
Verd de Veſſie. 304
Verdun gros & petit. 100
Veretre, V. Ellebore blanc & noir. *69*. 70
Veritable Cire à Cacheter, 274
Vermicelli, V. Vermichel. *ibidem*
Vermichel blanc & jaune, *19*
Vernix à la Bronze, ou de la Chine. 290
vernix blanc, ou de Veniſe. *ibidem*
vernix Commun, *ibidem*
vernix d'Eſprit de Vin, *ibidem*
vernix Doré, *ibidem*
vernix Siccatif, *ibidem*
vernix, ou Gomme de Genevrier, 118
verre ſouffl[illegible], ou brillant, 170
vertus du Baume de M. le Commandeur de Perne, 279
vigne blanche ou noire, V. Bryonne, 56
vigne Sauvage, ou Batarde, V. *Pareira Brava*, 69
vins de Liqueur, & leurs differences, *249*. xvij
violes, 188
viperine, ou Serpentaire Virginienne, 49
viſnague, ou Biſnague, 188
vitex, V. Biſnague, 188
vitex, V. *Agnus Caſtus*, 23
Urucu, ou Achiotl, V. Roucou, 303
vray Sandarac, *117*
vraye Teinture de Corail, 164
Uſnée de Cheſne, 261.xxix

X

Xantoline, Voyez *Semen Contra vermes*, 2
Xilo-Balſamum, 276

Y

Yoli, V. Tabac, 150

Z

Zedoare, V. *Coſtus Amer*, 60
Zerumbeth & Zedoaire, 62
Zingi, ou Anis des Indes, 123
Zopiſſa, Goudran, ou Poix Navale, 28

Fin de la Table de la Premiere Partie.

TABLE

de la Seconde Partie de l'Hiſtoire generale des Drogues.

Concernant les Animaux Terreſtres, Volatiles, Aquatiques, Amphibies, Reptiles, Inſectes & Coquillages; leurs Parties, Excroiſſances, & autres choſes qui en proviennent, comme Soye, Laine, Poil, Plume, Sang, Axonge ou Graiſſe, Huile, Cire, Miel, &c.

A

Abeilles, & leur Economie, 48. 49
Agnelins, ou Laines d'Agneaux, 34
Aigle, 44
Alcyon, Martinet, &c. ou Alcyon de France, 46
Alcyons des Indes, 47
Ambre blanc, 57
Ambre gris, *ibidem*
Ambre de Bayonne, *Aux Additions*
Ambre Renardé, *ibidem*
Anchoix, 90
Ane Sauvage, V. Camphur, 9
Antalé, ou *Antalium*, 105
Antiſpode, 26
Auſtruche, 42
Axonge humaine, 7

B

Baleine & ſes Eſpeces, 73
Baume noir, ou *Labdanum* Liquide. 36
Bechet, eſpece de Chameau, 27
Bel-Zaar, ou Maître du Venin, V. Bezoar. 13
Belier. 33
Beurre, ou Huile de Cire. 54
Beurre Salé. 41
Bezoard Animal. 61
Bezoard d'Allemagne. 39
Bezoard de Bœuf, ou Pierre de Fiel. 3
Bezoard de Singe. 12
Bezoard de Vache. *ibidem*
Bezoard Occidental. 10
Bievre, ou Caſtor. 19
Blanc de Baleine. 74
Blatta Bizantia, ou ongle odorant. 107
Bœuf. 31
Bouc. 36
Bouc-Eſtain. 38
Bougies de toutes ſortes. 54. 55
Bourre & Crin de Bœuf. 32
Boutarque. 96

C

Cachalot, eſpece de Baleine. 74
Caillé de Lievre. 41
Camphur, ou Ane Sauvage. 9
Cantharides. 46
Cantharides d'Italie. *ibidem*
Caret, eſpece de Tortuë. 83
Caſtor, ou Bievre. 19
Caſtoreum. *ibidem*
Cavial. 96
Cendres d'Ecreviſſe. 95
Cerf. 34
Cervelle de *Requiem*. 96
Chagrin. 40
Chameau, & ſes eſpeces, ou differences 27
Chamois. 39

Cheli-Cancrorum, ou Pattes d'Ecreviſſes de mer, 94
Cheval Marin. 80
Chien de Mer. 88
Cierges, & autres Ouvrages de Cire. 54. 55
Cire à Gommer. 56
Cire blanche & ſes differences. 55
Cire jaune. 53
Cire Grenée. 55
Cire Molle rouge & verte. 56
Cire noire des Indes, *ibidem*
Cire Vierge, V. Propolis, 54
Civette. 17
Civette de Guinée ou de Breſil, 18
Civette d'Hollande, *ibidem*
Civette Occidentale, *ibidem*
Cœur & foye de Viperes, V. Viperes ſeches, 61
Colle d'Angleterre, 32
Colle de Flandres, *ibidem*
Colle Forte, ou de Taureau, *ibidem*
Colle de Poiſſon, 75
Corne de Cerf preparée, 35
Corne de Licorne de mer, Voyez Narwal, 80
Crapaudine, ou Pierre de Crapaud, 72
Crin de Bœuf, 32
Cuirs de Barbarie, *ibidem*
Cuirs d'Hongrie, *ibidem*

D

Dauphins, 90
Dautalé, 104
Dents de Cheval Marin, 81
Dents de Sanglier, 41
Dragons qui tuent les Elephants, 25
Drapier, V. Alcyon de France, 46
Dromadaire, eſpece de Chameau, 27

E

Eau de Miel, 53
Eau de tête de Cerf, 34
Eau Theriacale, 65
Eau Theriacale de M. Charas, 66
Eau Theriacale de Montpellier de Bauderon, *ibidem*
Ecailles de Caret; ou Tortuë, 85
Ecreviſſes de Mer, 94
Ecreviſſes de Riviere, *ibidem*
Elan, 23
Elephant, 24
Eſcarbot, 3
Eſprit Acide de Sel Armoniac. 30
Eſprit de Corne de Cerf, 35
Eſprit de Miel, 53
Eſprit d'Yvoire, 25
Eſprit Volatil de Sel Armoniac, 30
Eſſence d'Ambre gris, 59
Eſturgeon, 77

F

Fanons de Balaine, 74
Fauſſes Mumies, 6
Flambeaux de Cire blanche ou jaune, 55
Foyes & Boyaux de Loup, 41
Fregate, 44
Fromages Etrangers de toutes ſortes, 41

G

Gabbaras, Voyez Mumies, 5
Gazella Indica, V. Muſc, 14. 15. 16. 17
Graiſſe d'Auſtruche, 44
Graiſſe de Blaireau, ou Taiſſon, 41
Graiſſe d'Ours, *ibidem*
Graiſſe de Vautour, 44
Graiſſe & Huile de Vipere, 61
Graiſſe & Poulmons de Renard, 41

H

Haye, Voyez *Requiem*. 96
Hegin, eſpece de Chameau, 27
Hiſtoire de l'Eſcarbot, 3
Hommar, ou groſſe Ecreviſſe de mer, 94
Huile de Balaine ou de grande baye, 74
Huile de Caret, 85
Huile de Clo-porte, 72
Huile de Crapaud, *ibidem*
Huile d'Eſcarbot, 3

Huile de Kaoüanne, 85
Huile de Marsoüin aromatisée, & non aromatisée, 91
Huile de Miel, 53
Huile de Perles, 103
Huile de Scorpion simple & composée, 72
Huile de Sel Armoniac, 31
Huile de Tortuë Franche, 85
Huile noire de Corne de Cerf, 35
Huile ou Beurre de Cire, 54
Huile ou Graisse de Fregate, 45
Huile ou Graisse de Vipere, 61
Huitres Calcinées, 107

I

JAmbons de Mayence, de Bayonne, & autres, 41
Imperador, ou Empereur, Poisson de la Mer Mediteranée, 90

K

KAoüanne, espece de Tortuë, 84

L

LAbdanum en Tortis. 37
Labdanum liquide, ou Baume noir, 36
Labdanum naturel ou en Barbe, *ibidem*
Laines, avec leurs noms & differences, 35
Lamantin, ou Vache Marine, & comment se fait la peſche de ce Poisson, 83
Larmes de Cerf, 35
Licorne de Mer, ou Narwal. 78
Licorne, & ses especes, 9
Luminaires, & autres Ouvrages de Cire de toutes sortes, 54. 55

M

MAgistere de Perles. 103
Manati, ou Vache Marine, Voyez Lamantin, 82
Maniere de prendre les Elans. *aux add.* 2 p
Marc de Mouches, 54
Marroquin noir de Barbarie, 38
Maroquin rouge du Levant, *ibidem*
Marsoüin ou Cochon de mer, 91
Martinet Pescheur, Voyez Alcyon de France, 46
Miel, 51
Miel blanc de Narbonne, 52
Miel blanc de pays, *ibidem*
Miel blanc de Provence, *ibidem*
Miel jaune de Champagne & autres lieux, *ibidem*
Miroir sur les Peaux de Chagrin, ce que c'est, 40
Mitridat, une des quatre grandes compositions que les Epiciers peuvent vendre, 69
Moëlle de Cerf, 35
Mortadelles de Provence, 41
Mouches à Miel, V. Abeilles, 47
Mouches Fainеantes, V. au Chapitre des Abeilles, 51
Mouton ou Belier, 31
Muge ou Mujon, dont les œufs sont ce qu'on appelle de la Boutarque. 96
Mumie, 2.
Mumie blanche, 6
Mumie contrefaite, ou fausse, *ibidem*
Musc. 14

N

NAcre de Perles. 104
Narwal, ou Licorne de mer. 78
Nerita. 106
Nids d'Oiseaux. 45
Noir de Cerf. 35
Noir d'Os. 32
Noir d'Yvoire, ou de Velours. 25
Nombril Marin. 106

O

OCuli Cancri, ou Pierres d'Ecrevisse. 95
Oesipe. 33
Oiseau de saint Martin, Voyez Al-

cyon de France. 46
Ongle odorant, ou *Blatta Byzantia*. 107
Ongle, ou Pied d'Elan. 23. 24
Orvietan, & ſa compoſition. 67
Os d'Auſtruche, 44
Os de Cœur de Bœuf. 32
Os de Cœur de Cerf, 35
Os de Seiche. 92
Ouvrages de Cire de toutes ſortes. 54. 55. 56

P

PArdos, Monnoye des Indes. 57
Paſtilles, ou Trochiſques de Vipere. 61
Pazan, Voyez Bezoard. 10
Peaux de Bouc. 37.38
Peaux de Caſtor. 22
Peaux de Chagrin, & leurs differences. 40
Peaux de Chien de Mer, & autres Poiſſons. 88
Peaux de Vautour. 44
Peaux fraîches. 38
Perles, leurs differences. 97
Leur formation & la peſche d'Icelles. 100. 101
Perles à l'Once, à Piler, ou à Broyer, V. Semence de Perles. 103
Perles d'Ecoſſe & de Baviere. 99
Perles fauſſe d'Ecoſſe & de Bruxelles. 103
Peſcheries des Perles Orientales & Occidentales. 98. 99
Phiburon, V. *Requiem*. 96
Pied d'Elan. 23. 24
Pierre d'Aigle. 44
Pierre de Fiel, ou Bezoard de Bœuf. 31
Pierre d'Hyrondelle. 46
Pierres d'Ecreviſſes, V. *Oculi Cancri*. 94
Piloris, ou Rats Muſquez. 41
Pinceaux de Blaireau. *ibidem*
Pinceaux de Cigne. 46
Pinceaux de Sanglier. 41
Piraſſoupi. 10
Plume & Duvet d'Oye, & autres Volailles. 46
Plumes d'Auſtruche. 44
Plumes de Cigne. 46
Poil de Chameau. 28
Porcelaine en Coquillage. 104
Poudre de Clo-porte. 72
Poudre de Crapaud. *ibidem*
Poudre de Cervelle de *Requiem*. 96
Poudre de Vipere. 91
Poulmons de Renard. 41
Priape de Cerf. 35
Propolis, ou Cire Vierge. 54
Purification de Sel Armoniac. 30

R

RApure de Corne de Cerf. 35
Rapure d'Yvoire. 25
Rats Muſquez, ou Piloris. 41
Requiem. 96
Rhinoceros. 26
Rhoar, V. Narwal. 78
Rognons de Rats Muſquez. 41
Rouſſettes, ou Doucettes. 88

S

SAng de Bouc. 37
Sang de Bouc-Eſtain. 39
Sangſues. 71
Sardines. 90
Sardines Seches. 91
Sauciſſons de Bologne. 41
Sel Armoniac artificiel. 29
Sel Armoniac fixe. 31
Sel armoniac naturel de deux ſortes. 28
Sel de Perles. 103
Sel fixe & volatil de Cheveux. 7
Sel fixe & volatil de Crane humain. *ibidem*.
Sel fixe & volatil de Sang humain. *ibidem*.
Sel fixe & volatil de Vipere. 61
Sel fixe & volatil d'Urine. 7
Sel volatil de Clo-porte. 72
Sel volatil de Corne de Cerf. 35
Sel volatil de Crapaud. 72
Semence de Perles. 103

Soldats, ou Cancelles. 92
Solen. 107
Soye cruë, Soye Grege, ou en Matasse. 71
Spode. 26
Stincs Marins. 68
Suif de Boucs ou de Chevre. 37
Suif de Cerf. 35
Suif d'Irlande. 33
Suif de Mouton, ou de Marque. 34
Suif d'Ours. 41

T

TAureau. 31
Theriaque. 62
Theriaque d'Andromaque commune & composée. 63
Theriaque des Pauvres ou des Allemands. 65
Theriaque Diatessaron. *ibidem*
Theriaque reformée de M. d'Aquin. *ibidem*.
Thon, ou Thonine. 89
Thons desossez. 90
Tortuë & ses especes. 84
Tortuë Franche. *ibidem*
La Pesche des Tortuës. 86
Trochisques de Ciphi. 89
Trochisques d'Hedycroy. 64
Trochisques de Scilles. *ibidem*
Trochisques ou Pastilles de Vipere. 61
Tubuli Marini. 105

V

VAche Marine, Voyez Lamantin. 82
Vautour. 44
Veaux d'Angleterre. 32
Vers à Soye. 70
Vessies de Cerf. 35
Vinaigre Theriacal. 66
Viperes. 60
Viperes seches. 61
Umbelicus Marinus. V. Nombril Marin. 106
Unguis Odoratus, Voyez *Blatta Bizantia*. 107
Usnée humaine. 7

Y

YSard ou Chamois, Voyez Chamois, 39
Yvoire, ou Ivoire. 25

Fin de la Table de la seconde Partie.

TABLE

de la Troiſiéme Partie de l'Hiſtoire generale des Drogues.

Concernant les Foſſilles ; Sçavoir, les Métaux, demy-Métaux, Marcaſites, Mineraux, Pierres précieuſes & autres ; les Bitumes, Terres, & choſes qui en procedent, comme les Criſtaux, Emaux, Teintures, Couleurs, Extraits, Eſprits, Huiles, Sels, Eſſences, Parfums, &c.

A

ACier, & la difference de ſa trempe. 10
Acier à la Roſe. *ibidem*
Acier de Carme. *ibidem*
Acier de Damas. *ibidem*
Æs Uſtum, ou Cuivre brûlé. 30
Æs Uſtum preparé. 6
Agaric Mineral. 116
Agathes. 100
Aimant. 60
Aimant Arſenical. 68
Aimant blanc. 61
Aimant du Clocher de N. D. de Chartres. *ibidem*
Aimatiſtes d'Auvergne & de Carthagene. 100
Alana, V. Tripoli. 115
Albâtre. 110
Albeſton, ou Aſbeſtes. 80
Album, V. Pompholix. 29
Alquifoux. 41
Alun. 79
Alun brûlé. 82
Alun Catin. *ibidem*
Alun d'Angleterre. 81
Alun de Civitaveſche, Voyez Alun de Rome. 81
Alun de Liege ou de Meziere. 82
Alun de Plume. 80
Alun de Roche, Alun blanc, ou Alun de Glace, Voyez Alun d'Angleterre. 81
Alun de Rome. *ibidem*
Alun Scayolle. 82
Alun Scicille, V. Alun de Plume. 80
Alun Succarin ou Saccarin. 82
Ambre jaune. 83
Ambre noir, V. Jays ou Jayet. 85
Anatrum, V. *Natrum* d'Egypte. 73
Ancre de la Chine. 96
Angelique, V. Poudre Algarot. 58
Antimoine d'Auvergne. 53
Antimoine de Bretagne. *ibidem*
Antimoine d'Hongrie. *ibidem*
Antimoine de Poitou. *ibidem*
Antimoine de Siam. 52
Antimoine Diaphoretique, ou Diaphoretique d'Antimoine. 57
Antimoine fondu, & non crud. 53
Antimoine Mineral ou crud, ſon uſage & ſes differences. 51. 52
Antimoine Vitré, ou Verre d'Antimoine. 55
Aphro-nitre. 73
Arcane Coralin, ou Precipité rouge. 21
Argent. 5
Argent de Coupelle. 6

Argent-vif, ou Vif-Argent. 13. & à l'Apendix.
Aromats des Philoſophes. 62
Arſenic blanc artificiel. 67
Arſenic blanc naturel. ibidem
Arſenic cauſtique. 68
Arſenic Criſtalin. 67
Arſenic rouge. 66
Avanturine artificielle. 29
Avanturine naturelle. ibidem
Auripeau. 28

B

Bactreole d'Or. 3
Baume ardent. 85
Baume de Saturne, ou Huile de plomb. 48
Baume de Soufre. 93
Baume de Soufre aniſé. ibidem
Berille. 100
Beurre d'Antimoine. 58. 59
Beurre de Nitre. 78
Beurre de Saturne. 49
Beurre ou Huile d'Arſenic. 68
Bezoard Jovial. 24
Bezoard Mineral. 59
Biſmuth, ou Etain de glace. 25
Bitumes en general. 83
Bitume de Judée. 86
Bitume Limonneux. 94
Blanc d'Eſpagne, ou Bezoard Jovial. 24
Blanc d'Eſpagne, ou blanc de Perles. 26
Blanc de plomb. 44
Blanc de pluſieurs ſortes. 115
Bol blanc, ou Marne. ibidem
Bol du Levant, ou d'Armenie, & autres. 113
Bol en Bille, ou Broüillamini. ibidem
Borax naturel, brute, ou gras. 78
Borax ſec, ou rafiné. 78. 79
Bronze. 29. 33
Broüillamini, ou Bol en Bille. 113
Brun rouge. 114

C

Cachou. III. & à l'Apendix
Cachou preparé. 112
Cadmie ou Calamine. 62
Calamine blanche. 61
Calamine blanche, ou Pompholix. 29
Calamine preparée, 62
Calcanthum, ou Vitriol rubifié. 35
Calchitis, ou Calcite. 34
Cauſtique perpetuel. 6
Cendre blûë. 103
Cendre de Bronze, Voyez Pompholix. 29
Cendre ou Ecume de plomb. 43
Cendre verte, ou Verd de Terre. 102
Cerbere, Dragon, ou Sel d'Enfer, Voyez Salpeſtre. 72
Ceruſe de Veniſe. 45
Ceruſe ordinaire, ou d'Hollande, ou d'Angleterre. ibidem
Ceruſe ou Chaux d'Etain. 24
Ceruſe rubifiée, Voyez Sandix & le quatriéme Maſſicot. 46
Charbon de Terre. 87
Chaux d'Antimoine, V. Diaphoretique d'Antimoine. 57
Chaux de plomb, Voyez Ceruſe de Veniſe. 45
Chryſocolle, V. Borax naturel. 78
Cinabre artificiel. 17
Cinabre d'Antimoine. 58
Cinabre mineral, ou naturel. 16
Cobalthum. 110
Colcothar artificiel. 39
Colcothar naturel. 34
Comperoſe d'Angleterre. 36
Comperoſe de Piſe. ibidem
Comperoſe de Suede. Aux Additions
Comperoſe blanche. 37
Comperoſe blanche calcinée. 35
Comperoſe d'Allemagne. 37
Comperoſe, ou Vitriol de Goſſelar, ou de Saxe. ibidem
Confection d'Hyacinthe. 18
Crapaudine. 109
Craye de Briançon. 105

Craye de Champagne, 115
Crayon en poudre, 42
Crayon, ou Plomb de mine, *ibidem*
Criſtal Mineral, 75
Criſtal de Madagaſcar, 110
Criſtal de Roche, *ibidem*
Criſtaux d'Argent, 6
Criſtaux de Mars, 12
Criſtaux de Verdet, 32
Crocus Martis. V. Safran de Mars. 11
Crocus Metallorum, 56
Crocus, ou Safran de Cuivre, 30
Cuivre, 28
Cuivre de Roſette, *ibidem*
Cuivre Jaune, *ibidem*

D

Diamant d'Alençon, 100
Diaphoretique d'Antimoine, 59
Diaphoretique d'Etain, 25
Diphryges, 33
Dragon, Cerbere, ou Sel d'Enfer, Voyez Salpêtre, 72

E

Eau ou Eſprit d'Alun, 82
Eau forte, 75
Eau Regale, ou Royale, *ibidem*
Eau Seconde, *ibidem*
Eau ſeconde, ou Eſprit de Vitriol Ph. 38
Eau Stipitique, 39
Ecailles de Bronze, 33
Ecume, ou Cendre de Plomb, 43
Emaux & leurs differences, 27
Emeraudes, 99
Emeril commun, 63
Emeril d'Eſpagne, *ibidem*
Emeril rouge, *ibidem*
Emetique, V. Poudre Algarot, 58
Eſprit, ou Eau d'Alun, 82
Eſprit de Karabé, 85
Eſprit de Nitre, 74
Eſprit de Nitre dulcifié, 75
Eſprit de Saturne, 49
Eſprit de Sel, 72
Eſprit de Sel dulcifié, *ibidem*
Eſprit de Souphre, 92
Eſprit de Souphre rectifié, ou Huile de Souphre, *ibidem*
Eſprit de Vitriol, 38
Eſprit de Vitriol, ou Eau Seconde. *ibidem*
Eſprit de Vitriol Philoſophique. *ibidem*
Eſprit Martial, 62
Eſprit ou Huile de Vitriol, 38
Etain & ſes differences, 22
Etain commun, 23
Etain de Glace naturel, 25
Etain de Glace ordinaire, 25
Etain en feüilles, 23
Etain en poudre, 24
Etain plané d'Angleterre, de Cornoüaille, Criſtallin, à la Roſe, ou d'Antimoine, c'eſt la même choſe, 23
Etain ſonnant, *ibidem*

F

Fauſſes Hyacinthes, ou Jargons. 98
Faux Alun brûlé, 82
Faux Karabé, 84
Faux Lapis, 27
Fer, ou Mars; & la maniere de tirer le fer de la Mine pour en faire du fer de fonte, 7. 8
Fer en Barre, 8
Fer en Verge, ou Fil de Fer, 9
Fer noir & Fer blanc *ibidem*
Fer Ouvré & non Ouvré. *aux additions*
Feret d'Eſpagne, 62
Fleur de Souphre, & ſes differences, 90
Fleurs d'Airain, ou Pompholix, 29
Fleurs d'Antimoine, 57
Fleurs de Biſmuth, 26
Fleurs de Bronze, 33
Fleurs d'Etain ou de Jupiter, 24
Fleurs de Mars, 62
Foſſilles en general, 1
Foye d'Antimoine, 55

G

Gangue, eſpece de Marbre, 41
Geeſt, ou Geais, ou plûtôt Jays ou Jayet, 85

Gilla Vitrioli, ou Vitriol vomitif, 38
Giraſole, 100
Gloſopetra, 110
Gobelets de Regule d'Antimoine ordinaire, 54
Gobelets de Regule d'Antimoine avec le Marc, 55
Grenats, 100

H

Huile d'Antimoine cauſtique. 59
Huile de charbon de terre, 87
Huile de Jaye ou Jayet, 86
Huile de Karabé, 85
Huile de Karabé blanche, *ibidem*
Huile de Karabé rectifiée, *ibidem*
Huile de Mars, 12
Huile de Mercure, 22
Huile de Petrole blanche, 95
Huile de Petrole noire de Gabian, *ibidem*
Huile de Saturne, ou Baume de plomb. 48
Huile de Souphre, ou Eſprit de Souphre rectifié, 92
Huile de Vitriol, 38
Huile Glaciale, ou Beurre d'Antimoine, 59
Huile ou Beurre d'Arſenic, 68
Hyacinthe, 97

I

Iade, 104
Iargons, ou fauſſes Hyacinthes, 98
Jaſpe, 103
Jaune de Naples, 93
Jaye, Jais, ou Jayet, 85
Juppiter, V. Eſtain, 22

K

Karabé, 84
Karabé, Succin, ou Ambre noir, V. Geais, Jaye, ou Jayet, 85
Kobaltum, ou Cobalthum, 110

L

Lait ou Magiſtere de Souphre, 92
Lapis Amiantus, 101
Lapis Cyaneus, ou *Stellatus*, V. *Lapis Lazuli*, *ibidem*
Lapis Lazuli, ou Pierre d'Azur, *ibidem*
Lapis Lazuli de France, *ibidem*
Lapis Mirabilis, 40
Letier, 4
Lin incombuſtible, 81
Liqueur de Cuivre ou de Venus, 32
Liqueur de Mercure, 22
Litarge artificielle, 47
Litarge naturelle, 46
Lithomarga, ou Lait de la Lune, 116
Lune cauſtique, 6

M

Magalaiſe, Meganeſe, Magne, ou Magneſe, & ſes differences, 64
Magiſtere d'Antimoine, 60
Magiſtere de Biſmuth, 26
Magiſtere d'Etain, 24
Magiſtere de Saturne, 49
Magiſtere, ou Lait de Souphre, 92
Magneſia Opalina, V. Rubine d'Antimoine, 57
Malaquitte, 100
Marcaſite d'Or, d'Argent, & de Cuivre, 4. 5
Marga, 116
Marne, ou Bol blanc, 115
Mars, V. Fer, 17
Mars Diaphoretique, 13
Maſſicot blanc, jaune & doré, 46
Meche perpetuelle, 80
Melanteria, au Chapitre de la Calchite, 34
Mercure, V. Vif-Argent, ou Argent-Vif, 1. 13
Mercure crud, Mercure coulant, Hydrargire, &c. 13
Mercure de plomb, 44

Mercure revivifié de Cinabre, 18
Mercure vierge, 14
Métail, ou cuivre composé, 33
Métaux en general, leur nombre & leurs differences, 1
Mine de Mercure, 14
Mine de plomb noire. Voyez Plomb de mine, 42
Mine de Plomb rouge, ou *Minium*, 44
Mineraux en general, 51
Mines d'Argent, 5
Miniere, ou Mine de Fer, & la maniere de tirer le Fer de la Mine pour en faire du Fer de fonte, 8
Minieres d'Or, & les differentes voyes de trouver ce prétieux Métail, 2
Minium, 44
Miſi, au Chapitre de la Chalcite, 34
Moëlle de Pierre, ou Lithomarga, 116
Mondique, 40

N

Naphta blanc, ou Huile de Petreol blanche, 95
Naphta de differentes couleurs, 95
Naphta d'Italie ou de Montfeſtin, 94
Naphta, ou Bitume Limonneux, 94
Natrum d'Egypte, ou Soude blanche, 73
Nil, *Nihil*, *Nihili Album*, 29
Nitre fixe, ou Souphre fuſile, 77
Nitre Foſſile, 78
Nitre, ou Salpêtre, 72
Nitre Vitriolé. 78

O

Ocre, & ſes differences, 113
Ocre jaune, Ocre rouge, *ſuprà*
Or, & les differentes manieres de le purifier, 2
Or d'Allemagne 28
Or d'Allemagne en Coquille, *ibidem*
Or des Alchimiſtes, 2
Or en Aurillet, *ibidem*
Or en Coquille, ou en poudre, 3
Or en Feüilles de pluſieurs manieres, *ib.*
Or en Poudre, ou Moulu. 4. *& aux add.*
Or Fulminant ou Safran d'Or, 3
Or vierge, ou naturel. 2
Orpin ou Orpiment. 65
Orpin jaune. 66
Orpin rouge, ou Arſenic rouge. *ibidem*
Oſteocolle. 110
Outremer, ou verd d'Azur. 102

P

Panacée Mercurielle. 19
Peridot. 100
Perigueur, ou Perigueux. 64
Petrolleum, ou Huile noire de Gabian. 95
Pharmacitis, V. Terre Ampelite. 87
Phoſphore, & ſes differens noms. 107
Pierre *Anomites*. 110
Pierre Armenienne. 102
Pierre Belemnite. 107
Pierre Calamine, ou Calaminaire. 62
Pierre d'Aigle. 108
Pierre d'Aſſo, ou Aſſienne. 110
Pierre d'Azur. 101
Pierre de Boulogne. 107
Pierre de Florence. 100
Pierre de Goa. *à l'Apendix*
Pierre de Lyn, V. Pierre Belemnite. 107
Pierre de Phenicie, V. Pierre Judaïque. 106
Pierre de Ponce. 107
Pierre de Sang. 110
Pierre de Syrie, V. Pierre Judaïque. 106
Pierre Etoilée. 110
Pierre Hematite, 62
Pierre Infernale. 6
Pierre Judaïque. 106
Pierre Medicamenteuſe. 40
Pierre Medicinale, ou Medicamenteuſe de *Crolius*. 39
Pierre Nephretique. 104
Pierre noire, ou Terre Ampelite. 87
Pierres pretieuſes & communes en general, ce que c'eſt. 97
Pillules perpetuelles. 55
Piſaſphaltum artificiel. 86
Piſaſphaltum naturel, ou Poix de terre 94

Pipes à Tabac. 116
Plombagine, ou plomb de mer, V. plomb de mine. 42
Plomb brûlé. 43
Plomb de Mine, ou Crayon. 42
Plomb en poudre. 43
Plomb en saumons. 42
Plomb mineral. 41
Polycreste, V. Sel de Polycreste. 37
Pompholix. 29
Potée d'Emeril. 64
Pothée. 24
Potelot, V. Plomb de mine. 42
Poudre à Canon. 96
Poudre Algarot, ou Mercure de Vie. 58
Poudre de Sympathie. 36
Poudre Imperiale. 56
Precipité blanc. 20
Precipité de couleur de Rose. 21
Precipité jaune. *ibidem*
Precipité rouge. 20
Precipité vert. 22
Preparations des Pierres & des Terres. 116
Purification de l'Argent. 6
Purification de l'Or. 2
Purification du Sel Marin. 71
Purpurine. 29
Pyrites, ou *Quis*. 35

Q

Quis, ou Pyrites. 35. 40

R

Regule d'Antimoine avec le Mars. 54
Regule d'Antimoine ordinaire. *ibidem*
Regule d'Arsenic. 68
Regule d'Etain, V. Etain de Glace ordinaire. 26
Regule d'Or. 3
Rouge d'Angleterre, V. Rouge d'Inde. *Infrà*
Rouge d'Inde. 115
Roy des Métaux, V. Or. 2
Rubine d'Antimoine. 57
Rubis. 100
Rusma. 65

S

Safran de Cuivre. 30
Safran de Mars aperitif. 11
Safran de Mars astringent. *ibidem*
Safran d'Or, ou Or fulminant. 3
Safran des Métaux. 56
Safre, ou Zafre. 65
Salpestre, & ses differences. 72
Salpestre fixe. 74
Salpestre fondu. *ibidem*
Sandarache des Grecs. 66
Sandix en son Chapitre, ou en celuy des Massicots. 46
Saphirs. 100
Sanguine fine & blanche. 63
Sardes. *ibidem*
Saturne, V. plomb. 1. 41
Scamonée preparée, ou Diagrede, ou Scamonée mal preparée. 88
Sel Artifibrile, ou Febrifuge, 77
Sel blanc de Normandie. 71
Sel d'Enfer, V. Salpêtre. 72
Sel d'Etain. 24
Sel de Lorraine & de Comté. 71
Sel de Pierre Judaïque. 106
Sel de Prunelle. 75
Sel de Soufre. 91
Sel de Vitriol. 39
Sel Fossile. 70
Sel Gesme, ou Gemme. 69
Sel Gemme de Catalogne de quatre couleurs. *ibidem*
Sel Marin. 70
Sel Marin decrepité. 71
Sel Nitre, V. Salpêtre fondu. 74
Sel, ou Vitriol de Mars. 11
Sel Polycreste. 76
Sel Polycreste cristalisé. 77
Sel Saturne, ou Sucre de Saturne. 48
Sel volatil de Karabé. 85
Smectin, ou Soleter, au Chapitre du rouge d'Inde. 115
Sirop de Mars astringent. 13
Sirop de Mars avec le Tartre. 12
Sirop de Mars épaissi. *ibidem*
Sory, au Chapitre de la *Chalcitis*. 34
Soude blanche, ou *Natrum* d'Egypte. 73
Souphre d'Antimoine, V. Magistere d'Antimoine. 60
Soulfre d'Arsenic. 168
Soulfre de Nicaragua, & de la porte saint Martin à Paris. 90

Table de la Troiſiéme Partie.

Soulfre de *Quitto*. *ibidem*
Soulfre de Suiſſe. *ibidem*
Soulfre doré d'Antimoine. 60
Soulfre en Canon, ou en Magdalcons. 88
Soulfre Fuſible, ou Nitre fixe. 77
Soulfre gris, V. Soulfre vif. 87
Soulfre mineral. 88
Soulfre verd de Marſeille. 90
Soulfre vif. 87
Spalt. 106
Spode des Grecs, V. Tutie. 33
Spode en grappe, ou Tutie. *ibidem*
Stenomarga, ou *Lithomarga*. 116
Sublimé contrefait. 68
Sublimé corroſif. 18
Sublimé doux. 19
Succin, ou Karabé. 83

T

Talc de Veniſe. 104
Talc rouge, ou en feüilles. 105
Teinture d'Antimoine. 59
Teinture d'Argent. 7
Teinture de Karabé. 85
Teinture de Mars. 62
Teinture de Mars aſtringent. 13
Teinture de Mars avec le Tartre. 12
Teinture ou Sirop de Mars épaiſſi, ou Teinture épaiſſe de Mars. *ibidem*
Terre Ampelite, ou Pierre noire. 87
Terre Areneuſe. 116
Terre à Vigne, V. Terre Ampelite. 87. 116
Terre Cimolienne. 116
Terre de Chio. *ibidem*
Terre de Cologne. 114
Terre Erétienne. 116
Terre Lemnos, au Chapitre de la Terre ſigelée. 112
Terre de Mexique. 115
Terre d'Ombre. 114
Terre de Perſe ou rouge d'Inde. 115
Terre morte de Vitriol, V. Colcothar artificiel. 39
Terre ſamienne. 116
Terre ſelenſienne. *ibidem*
Terre ſigelée. 112
Terre verte ou de Veronne. 114
Terres en general. 111
Tole grande & petite. 9
Topaſes. 99
Tripoli, & ſes differences. 115
Trochiſques de Karabé. 84
Turbith mineral, V. Precipité jaune. 21
Tutie d'Alexandrie, ou ſpode des Grecs. 33
Tutie d'Orleans. 34
Tutie preparée. *ibidem*

V

Venus, V. Cuivre. 1. 28
Verd calciné, ou diſtillé. 32
Verd d'Azur, ou Outremer. 102
Verd de Gris criſtaliſé. 32
Verd de Gris naturel. 30
Verd de Hongrie, V. Verd de Montagne. 30. 32
Verd de Montagne, ou de Mer. *ibidem*
Verd de terre, ou Cendre verte. 102
Verdet, ou Verd de Gris. 30
Vermeil. 100
Vermillon. 17
Vermillon commun. 46
Vernix, d'Eſprit de vin, ou de Karabé. 84
Verre d'Antimoine. 55
Vif-Argent, ou Argent-Vif. 13
Vinaigre de Saturne. 49
Vin Emetique. 57
Vitriol de Chypre de la Compagnie. 36
Vitriol de Chypre, ou de Hongrie. *ibidem*
Vitriol de Lune. 6
Vitriol de Mars. 11
Vitriol de Venus ou de Cuivre. 32
Vitriol Romain. 35
Vitriol rubifié. V. Colcothar artificiel. 39
Vray Precipité rouge. 21
Vraye Eau Phageudenique. *ibidem*

Z

Zafre, ou Safre. 65
Zinc naturel, ou Mineral. 49

Fin de la Table de la troiſiéme Partie.

APENDIX OU ADDITIONS,
de la premiere Partie, avec plusieurs Phrases ou Mots qui doivent être changez.

PAge 6. ligne 4. aprés Ammi, lisez Cumin d'Ethiopie ou Ethiopique.
A la même page ligne 5. au lieu de dire que l'Ammi a les feüilles comme l'Aneth, il faut lire petite & dentelée.
Page 13. ligne 22. au lieu de lire qu'il vient de l'Anis de Chinon, il faut dire qu'il vient de saint Genou proche de Tours.
Page 16. à la fin de l'article du Bunias, on remarquera que M. Tornefort condamne ceux qui disent ou qui employent la Semence de Bryonne pour celle de Naveau Sauvage.
Page 17. aprés la ligne penultiéme, ajoûtez qu'il est bon de remarquer que les Choux Sauvages de France & de Flandre qui sont de même espece, produisent toutefois une graine differente en qualité aussi-bien qu'en grosseur, celle de Flandres est plus grosse; mais l'Huile de Colsa qui en provient, est inferieure en bonté à celle de Champagne, de Brie, ou de Normandie.
Page 18. ligne 7. au lieu de Caffé est en party, lisez Caffé a été mis en party.
Page 18. ligne 8. apres le mot d'Europe, ajoûtez que le Ris vient ordinairement dans l'eau, & quelques-uns disent que quoyque l'eau croisse, son épi est toûjours au dessus de l'eau.
Et à la derniere ligne de la même page, au lieu de Legumes, lisez Grains.
Page 22. lisez que la Fleur de la Luzerne est semblable à celle du Melilot ou des Truffes, & non à celles des Mauves.
Page 24. lisez que les feüilles du Mahalep approchent de celles du Cerisier, & non de celles des Orties.
Page 26. lisez que les Fleurs des Myrtes sont en Roses & non en Clochettes.
A la même page il faut ajoûter qu'à l'égard des Myrtilles que nous vendons, ne sont point les Bayes des Myrtes, ainsi que M. Charas me l'a assuré : mais sont selon M. de Tornefort, les Bayes du *Vitis Idea*, décrit dans tous les Auteurs, & fort commun dans nos bois.
Page 38. ligne 19. aprés le mot de Sophistiquer, ajoûtez qu'ils vendnt.
Page 39. comme la Rose de Jerico n'est d'aucun usage dans la Medecine, & que je n'en ay fait graver la Figure que pour faire connoître qu'elle est bien differente d'avec *l'Amomum Race mosum* A l'égard des vertus que l'on luy attribuë de s'épanoüir dans l'eau la veille de Noël, ou quand une Femme veut accoucher, je n'en diray rien pour n'en être pas certain.
Page 46. J'ay jugé à propos de rapporter icy ce que M. de Tornefort m'a donné touchant l'Ipecacuanha.

De l'Ipecacuanha.

ON apporte trois sortes d'Ipecacuanha d'Amerique : Sçavoir, la blonde, la noirattre & la blanche. La blonde vient du Perou, & nous la recevons de Cadiz. Les Espagnols l'appellent Bexugillo, que nous prononçons Becouguille. Ses plus grosses racines ont environ trois lignes d'épaisseur. Elles sont tortuës, ridées par anneaux, blondes, traversées dans leur longueur d'une corde ou nerf plus pâle, & cette corde est revetuë d'une écorce épaisse d'une ligne, cassante lors qu'elle est seche, amere, resineuse, & dans laquelle se trouve la plus grande vertu. Les racines qu'on vend ordinairement sont épaisses depuis une ligne & demie à deux, & ne laissent pas que d'être tres-bonnes. Elles guerissent les plus vieilles dissenteries, & celles même où le *Rectum* est ulceré par le sejour des matieres. Elle fait ordinairement vomir. J'ay pourtant gueri des personnes qui n'étant pas disposées naturellement à vomir, ont rendu beaucoup des matieres par les selles, aprés avoir souffert des grandes nausées; & j'ay toûjours remarqué que ceux qui n'avoient pas des nausées ne guerissoient pas. Ce qui me fait croire que non-seulement l'estomac est débarrassé des matieres étrangeres qui en corrompoient le levain; mais que la masse du sang se décharge par les glandes qui tapissent cette partie, & tout ce qu'on appelle les premieres voyes de quantité de serositez qui emportent les sels heterogenes qui produisoient cette maladie; de façon que toutes ces humeurs se precipitans dans les intestins des personnes qui ne sçauroient vomir naturellement, elles les délivroient decette facheuse maladie. Et l'on peut assurer que nous n'avons pas de remede qui agisse si promptement & si sûrement. La doze ordinaire est de demi gros ou un gros dans du vin, dans du boüillon, ou dans quelque autre liqueur. Si la premiere doze ne guerit point, il faut en donner une seconde, & puis une troisiéme s'il est necessaire. Mais il est bon de donner la potion suivante ou une semblable quand le vomissement est passé, afin de rétablir l'estomac, & fortifier les intestins.

Recipè. Aquar. Scab. & Card. Bened. unc. tres. Confect. de Hyacinth. drag. unam. Sal. Absynth. CC. Prepar. & Corall. Rubr. Prep. scrup. unum. Syrup Flor. Tunic. vel de Absynth. unc. unam. Il est des occasions où je me suis fort bien trouvé du Sirop de Pavot blanc, ou du *Laudanum.*

La racine d'Ipecacuanha noirattre, nous est apportée du Bresil par la Flotte qui vient du Rio Janairo, & nous la recevons de Lisbonne, ou de Porto en Portugal, & je suis persuadé que c'est cette espece dont parle Pison. Elle est noirattre, plus grele que celle de la blonde, plus ridée & comme dentée, plus amere & beaucoup plus violente. Il est vrai qu'on en peut moderer la dose. Mais elle ne guerit pas si sûrement que la blonde.

Apendix.

La racine d'Ipecacuanha blanche, n'eſt point amere, ny ridée par anneaux comme celle des autres eſpeces. Les plus groſſes racines ont deux ou trois lignes d'épaiſſeur, & les plus menuës environ une ligne. Elles purgent aſſez bien ; mais je n'ay encore gueri aucune diſſenterie que par leur uſage Elle vient auſſi du Breſil. Piſon avouë qu'elle eſt beaucoup plus douce que la precedente, & que c'eſt un bon alexitaire.

Page 51. Ajoûtez à l'article du Jalap que ſon fruit eſt fort ſemblable aux Mirtilles.

Page 56. ligne penultiéme, aprés ces mots Nôtre-Dame, on l'appelle à Paris Racine Vierge.

Page 63. au lieu de dire que l'Iris de Florence eſt ſemblable à l'Iris *Noſtras*, c'eſt une groſſe erreur, puis qu'ils ſont tout à fait differents.

Page 68. ligne 15. au lieu de lire que les feüilles de la Thimelée ſont ſemblables à celles de l'Olivier, il faut dire à celles du Lin.

Page 69. ligne 20. aprés dix Teſtons ajoûtez la livre.

Page 90. ligne 13. il faut lire que l'on fait un débit tres conſiderable à Lyon de Regliſſe en poudre, à cauſe de pluſieurs particuliers qui s'en ſervent.

Page 101. aprés l'art. de l'huile du Sucre, on doit ajoûter que nous faiſons encore commerce de toutes ſortes de Cannes ou Roſeaux, ſoit de ceux qui s'employent par les Ouvriers de divers Métiers, où dont le Public ſe ſert ſoûs le nom de Cannes communes, Bamboches, &c. que les Torneurs, Tabletiers, & autres Artiſans mettent en Oeuvre, & en état de porter à la main en les enrichiſſant par les bouts d'Argent, d'Yvoire, d'Agathe, de Criſtal, &c.

Page 105. ligne 16. aprés le mot d'Alpalath, on y ajoûtera ce que j'ay récouvert depuis l'impreſſion de l'article de ce Bois ce qui ſuit.

ASPALATHUM ſunt arboris Chinenſis minoris Calembæ affinis Fragmenta lignoſa, ſolida, ex fuſco ruſſeſcentia ſtriis interdum Albicantibus notata, ſolida, bituminoſa, ligno aloës laxiora & craſſiora, minùs ſolida, ſaporis amaricantis, pinguis, reſinoſi, odoris debilioris.

Frutex Aſpalathi ſpinoſus eſt, in montibus naſcens, nonnullis venenatus habetur.

Plures apud veteres Aſpalathi ſpecies deſcribuntur, quæ apud nos non proſtant, & vix cognoſcuntur. Veterum lignum Aſpalathum uſurpatum fuit in unguentis odoratis. Coquebant ſcilicet lignum in oleo, quo reſina extracta fuit, & hoc oleum uſurpabant.

Aſpalathum colligitur eodem modo ac lignum Aloës ſatentibus chinenſibus colliguntur etiam ſolum modo fragmento odoratiora & reſinoſiora.

Page 126. ligne 5. au lieu de Seyde liſez d'Alexandrie.

A la même page ligne 10. au lieu de Seyde au Levant, liſez d'Alexandrie d'Egypte,

A la même page ligne 11. au lieu de Seyde liſez d'Alexandrie. Et à l'Apoſtil, Senè de la Palte où d'Alexandrie.

A la même page ligne 12. & 13. au lieu de payent Tribut ou Douane au Grand Seigneur, liſez & des Terres du Grand Seigneur ſont en party.

A la même page ligne 30. au lieu d'Alexandrie. liſez de Seyde.

Et à la derniere ligne, au lieu de qu'elles ſont, liſez qu'elle eſt.

Page 149 ligne 26. & 27. au lieu des Cheveux de Venus, liſez le Politric.

Page 171. Ajoûtez à la fin de l'article de la Roquette & de la Cendre de Feugere, que nous vendons de plus des Cendres en Tonne, qui viennent d'aprés de Montargis du Pays de Morvan, c'eſt pourquoy elles ſont appellées Cendres noires ou de Morvan.

Leurs choix eſt d'être noires, les moins remplies de briques & les plus acre ſur la langue, c'eſt à dire les plus ſalée que faire ſe pourra. On prendra garde auſſi qu'elles n'ayent eté alpergée d'eau.

Son uſage eſt pour les Blanchiſſeuſes, qui s'en ſervent avec la Soude.

Outre ces Cendres de Tonne, il y a encore les Cendres de Dantzic ; mais le peu que nous en voyons fait que cela ne merite pas la peine d'en parler.

Nous vendons de plus le Groëſin, qui eſt du verre caſſé, ou rogneures de verre, que nous faiſons venir de differends endroits, pour jetter à la fonte pour en faire d'autres.

Page 191. ligne derniere, ajoûtez qu'il ſe rencontre au Breſil des arbres qui portent des petits fruits de la groſſeur du Poivre de la Jamaïque, ce qui ne provient que du terroir ou de la nature de l'arbre. Et comme je n'en ay jamais vû, j'ay jugé à propos de rapporter ce qu'un amy a bien voulu me donner,

Cariophylli Plinii ſunt arboris Americanæ cauninghæ hernandis bacce rotundæ ex fuſco nigricantes piperis magnitudine, & forma in ſummo umbelicatæ includentes ſub tenui pelicula & ſubſtantia fungoſa binos acinos nigros parvos tenui membrana veſtitos ſaporis & odoris ad Cariophyllos accedentis ſed debilioris alias vocatur amomum.

Cortex hujus arboris in officinis noſtris, vocatur caſſia caryophyllata tres ſunt ſpecies hujus arboris differunt tantum fructicum magnitudine vires eaſtem habent eum Cariophyllis nimis ejus ſunt ſaporis & odoris. Oleum ex Cariophyllis deſcendit ad fundum ſupernatat opt. Satum ex his. Putat el Herm. Hos fructus eſſe verum veterum amomum & in officinis germenicis amomum vocatur.

Page 204. ligne 23. aprés le mot d'arbre, il faut y ajoûter que du Caffé en coque ayant été ſemé par un particulier dans un Village à ſix lieuës de Paris appellé les Roches en Garinois, a pouſſé des feuilles toutes ſemblables à nos petites Féves blanches d'Aricot, mais malheureuſement la racine ayant été mangée par des Taupes, a été la cauſe que ce particulier n'a pas réuſſi dans ſon deſſein.

Page 240. ligne 15. aprés le mot de quantité liſez cette Phraſe Latine, qui eſt ce que j'ay pû apprendre depuis.

Gutta

Apendix.

Gutta Gamba eſt ſubſtantia gummoſa & reſinoſa, indurata & flaveſcens collecta ex arbore Chinenſi Indis eodelampulli ſeu cantopuli ſeu canna GhorKa dicta in aqua ſolut & calore ignis in uniformem maſſam redacta ſaporis acris & nauſeoſi odoris nullius. Arbor fert poma rubicunda, ſapore acida, ex cortice vulnerato ſtillantes gutte excipiuntur vatis exceptæ ventriculis ovium alior. q. animalium includuntur ſic que in unam maſſam coacta ad nos ferun, que tamen gummi genus non ..Collectum ſuecum indi ſolvunt aquâ, ſolutum filtrant inſpiſſant atque in cylindriacam alij aliam formam configurant. optime corrigitur ſucco citri illo ſolutum exſiccatur.

Vires eſt calid. purgans ſerum & pituitam unde convenit hydropicis. Doſis eſt a x. ad gr. xv. Pt uſurpari in pulvere ſed plerumque cum aliis ut pulvere Gialappæ, &c. datur Corrigitur cum aceto vel potius. xiij. & ſic ſit extractum. q. ad x. feliciter dari poteſt.

Page 242. Quoyque je diſe au Chapitre de la Gomme Turique, que c'eſt de la Gomme Arabique rombée en temps de pluye, un de mes Amis m'a aſſuré que ce n'en étoit pas, & que c'étoit une autre Gomme rouge que l'on nous apportoit d'Egypte.

Page 243. ligne 31. au lieu de ſceau liſez ſault.

Page 245 ligne 12. aprés le mot de Maſtic, ajoûtez il en vient auſſi quantité de la Satalie dans le Levant.

Page 245. ligne 24. liſez que les Cappes aplaties & falées, ſont de la grandeur d'un denier, & viennent d'Alexandrie.

Page 262. ligne 4. au lieu de lire que la Gomme Elemy en Roſeaux que nous vendons vient d'Ethiopie ou de l'Arabie heureuſe, on doit lire qu'elle eſt apportée des Indes d'Eſpagne.

Page 91 ligne 2. & 3. liſez que le Ginging & la racine de *Niſi* ſont la même choſe.

Page 43. ligne 19. au lieu du mot Hollandois liſez Chinois.

Page 261. xxix. aprés le mot de point qui eſt à la derniere ligne, ajoûtez que dans les Galles il ſe rencontre aſſez ſouvent du Badgendge, que l'on rebute faute de connoiſſance.

Page 263. xxxj. ligne 46. aprés les mots qui ſont être à ce que l'on m'a aſſu é les Veſſies d'Ormes ſeches, liſez à leurs places que les Oreilles de Judas ſont une excroiſſance ſpongieuſe, legere, coriace & membraneuſe, de la figure de l'Oreille d'où eſt venu leur nom, d'une couleur changeante, c'eſt à dire d'un rouge velouté, noirâtre, qui ſe trouve ſur le tronc des vieux Sureau avant que les feuïlles commencent à paroître, & comme il y a peu de perſonnes qui ſçachent ce que c'eſt, j'ay jugé à propos de rapporter icy cette Phraſe Latine.

Auricula Judæ eſt excreſcentia in imo tronco ſambuci ſpongioſa, lævis coriacea & membranea inſtar Auriculæ ſubtus. Et cinerea ſuperna parte nigricans ſaporis humidi & odoris nullius. Vocatur Auricula quia figuram habet auris. Naſcitur in vetuſtioribus ſambucis antequam folia ſua emittant ſapor. denotat. frigiditatem & adſtringentiam. Vtuntur Chirurgio in inflammationibus faucium & columellæ optime. in inflammationibus adhibetur. Raro interne uſurpatur ſed non nulli ad huc vim ſanguinem ſiſtendi & incraſſandi, habere autumant.

Page 295. ligne 5. Ajoûtez que le veritable *Opium* eſt par petites larmes comme le maſtic; mais d'une couleur beaucoup plus ſombre, au lieu de noirs liſez blancs.

A la même page ligne 12. aprés le mot danger, liſez : *Opium eſt ſubſtantia partim reſinoſa, partim gummoſa, nigricans, dum recens, mollecula, dum inverata diuruſcula, collecta ex inciſis capitibus papaverum ſemine albo & in maſſam edulo, ſapor. ſub-acr. amaric. odor. grav. moleſti & narcotici.*

Liquor extillans ex capitibus inciſis eſt albicans, ex ſiccatus autem fit nigricans. Duæ ſunt ſpecies Thebaicum & Indicum. Sed ambæ ſunt producta papaver. ſem. alb. & differunt tantum loco natali.

In Benialæ India inſula creſcit quod indi Thebaico etiam præferunt noſtrates Thebaicum Indico pluris faciunt.

Page 298. ligne 22. aprés le mot Aloës, ajoûté qui ne different que

Addition de la ſeconde Partie.

Page 5. ligne 22. au lieu d'exterieur, liſez étoit.

A la même page ligne 33 au lieu de feſtin, liſez deſtin.

A la même page ligne 45. liſez ces mots, ou Pagodes dans une Parantheſe.

Page 14. ligne 9. au lieu d'Occidental, liſez Oriental.

Page 19. ligne 17. ôtez le premier mot de qui.

Page 22. à la derniere ligne, ôtez le mot de gros.

Page 23. ligne 22. ôtez les mots de Jean Liſez, cette deſcription ſuivante qui m'a été écrite de Stolkolm en Suede.

De la maniere que l'on chaſſe & tuë les Elans.

L'Elan eſt un Animal d'environ huit à neuf pieds de haut, qui a la tête & les oreilles ſemblables à un Ane, le corps & les jambes d'un Cerf, les cornes de la maniere que je les ay fait graver, mais plus larges. Lorſque l'on le veut prendre, les Lituaniens ſe mettent quatre enſemble, & s'en vont dans un bois armé d'un bon ſabre, d'une arquebuſe à roüet, & d'une bayonnette, & d'une groſſe corde, & de chacun une échelle de trois pieds, pour monter chacun ſur un arbre, aprés en avoir ôté la neige, ſi bien qu'il ſe tiennent en embuſcade ſans faire aucun bruit, & lorſqu'il commencent à appercevoir les Elans venir toûjours d'un nombre impair, c'eſt à dire 5. 7. 9. 11. 13. 15. 17. 19. juſqu'à 21. & ces Animaux ne ſont pas ſi-tôt ſorti de leurs tanieres, qu'auſſi-tôt ils tombent du haut mal. Dans ce mo-

Apendix.

ment ces quatre personnes qui sont en embuscade, luy lancent chacun un coup d'arquebuse, non pas dans le corps, mais dans les flancs, ou dans les parties les plus tendres, & sont toûjours ensorte de leurs casser quelques membres, & descendent & attachent les quatre membres de cet animal avec leurs cordes, & ensuite pendant que l'Animal se débat, ils tachent à luy couper le pied gauche de derriere, qui est remply d'une moulle verte qui s'y est engendrée pendant que cet animal se débatoit. Aprés que le pied est coupé, ils le laissent là, & vont querir des paysans avec une charrette & des bœufs pour emmener la bête, que le plus souvent ils trouvent encore envie; s'il n'est pas mort ils luy cassent la tête avec des haches, & aprés l'écorchent & en font de bons patez, & vivent de la chair de cet animal, qui est un tres bon mangé. Ce qu'il y a à prendre garde, c'est que les autres Elans ne viennent pendant que l'on tuë ces animaux, car il y auroit tout à craindre; c'est pourquoy ils tirent de temps en temps, font du bruit, ou remontent sur les arbres, & ont toûjours leurs armes prêtes. Il est à remarquer que si on donne le temps à ces animaux qui tombent du haut mal, de mettre leurs pieds dans leurs bouche & ensuite dans leurs oreilles, ils se relevent aussi-tôt & font des bonts & sont si furieux, qu'ils tueroient tout ce qu'ils pourroient rencontrer.

L'Elan est garny de poil sur le dos d'un tres beau gris de souris.

Les Elans de Canada sont bâtards, & sont beaucoup plus petits que ceux de la Lithuanie, même de la Suede.

Page 23. ligne 23. otez le mot de tant.

Page 25. ligne 22. aprés le mot d'Elephant, ajoûtez ou morphil.

Page 55. ligne 20. aprés le mot meilleur, il faut lire on prendra garde aussi que ce ne soit de la cire broyée, c'est à dire de la vieille cire blanche refonduë & preparée, & remuée avec une grande spatule, puis refonduë dans de l'eau, & ensuite mise en pain, mais elle sera facile à connoître, parce que cette cire broyée n'est jamais d'un blanc clair, mais d'un blanc mat; & lorsqu'elle est fonduë & ouvragée, elle devient aussi-tôt jaune comme de l'urine. Ce qui n'arrive pas à la cire blanche qui est d'un blanc clair. Voilà le sujet pour lequel on voit des Marchands qui établissent des cires à meilleur comte les uns que les autres.

Page 56. ligne 17. au lieu de par lisez chez.

Page 60. ligne 10. aprés le mot de poudre alinea, qu'outre les trois sortes d'ambres dont j'ay traité, qui sont le blanc, le gris & le noir, il y en a un quatriéme qui est ordinairement en petites boules rondes, que nous appellons ambre de Bayonne; mais comme il est sujet à être contrefait, c'est ce qui fait qu'il le faut couper en deux, pour voir si le dedans est parfait, & s'il approche des qualitez de l'ambre gris, dont j'ay parlé cy-devant.

Page 61. ligne 3. au lieu de en ce que des, lisez puisque aussi-tôt.

Page 63. ligne 19. au lieu de muruble lisez maruble.

A la même page ligne 24. au lieu de calcisse lisez calcite.

Page 65. ligne 31. au lieu de diatesseron lisez diatessaron.

Page 66. ligne 11. au lieu de massis, lisez macis.

Page 67. ligne 28. au lieu descorsonaire, lisez de scorsonnaire.

A la même page ligne 29. au lieu de bitume lisez bistorte.

Page 74. ligne 4. aprés le mot traitent, il faut lire ce qu'un de mes amis m'a dit de la Baleine comme témoin oculaire.

L'an 1671. au mois de Novembre, il échoüa à Londres sur les quatre à cinq heures du soir une jeune Baleine de quatre ans ou environ, qui avoit monté la Tamise avec le reflus jusqu'auprés du pont, & quand le reflus s'en retourna elle fut engravée, & descendit du côté de Grevvitche, ou avant de mourir, faute d'eau, elle fit deux ou trois cris comme beuglemens de bœufs: elle avoit cinquante-cinq pieds de Roy de longueur, la vulve d'environ cinq à six pouces, & tous joignans du côté de la tête, à deux ou trois travers de doigt deux mammelles comme celle d'une femme nourrice. Je me suis vû avec une lanterne moy vingt cinquiéme sur la langue, où un de la compagnie tira un coup de pistolet, qui fit bruit comme si ç'eût été dans une chambre bien fermée. La peau étoit approchante de celle de l'Elephant. On pouvoit marcher trente pas sur son dos, en longueur. On disoit à Londres qu'il y avoit quatre vingt ans qu'il en étoit autant arrivé.

Page 74. ligne 33. au lieu de Phenister, lisez Phinister.

Page 96. ligne derniere, ôtez le mot en détail.

Page 82. ligne 25. au lieu de viande lisez chair.

Additions de la Troisiéme Partie.

PAge 2. ligne 19. ôtez le mot ors.

Page 35. ligne 36. au lieu de dur lisez doux.

A la fin de la page 9. ajoûtez que nous faisons un gros commerce non-seulement du Fer, acier, & autres métaux, en substance & non ouvré; mais encore de toutes sortes de Fer & Acier ouvré ou ouvragé, & autres choses qui dépendent de la profession de ceux que l'on appelle à Paris Marchands Ferronniers; car il est bon de remarquer que ces sortes de Marchands ne font point de Corps ou Communautez particulieres les uns avec les autres, mais qu'ils sont tous Marchands Espiciers ou Marchands Merciers, parce que ce commerce est commun aux Espiciers & aux Merciers

Page 14. ligne 18 aprés le mot d'Espagne, il faut lire qu'il se trouve aussi dans les minieres de Frioli

appartenant aux Venitiens, presque tout le Mercure ou le vif-argent que nous tirons de Marseille.

Un de mes amis qui a vû les lieux dont on tire le Mercure, m'a assuré qu'ils étoient si profonds, qu'il falloit plus de cinq heures pour y descendre.

A la même page ligne 32. au lieu de carantan prés un lieu appellé le Fossé rouge, lisez Carantan dans la Paroisse de la Chapelle en Jugé, dans la Seigneurie du Mesnil-do.

Page 16. ligne 37. aprés le mot experimente, lisez il est à remarquer que la mine de Cinabre qui s'est trouvée dans la Paroisse de la Chapelle en Jugé, est dans une Terre non solide, & pour y travailler il faut tout déterriorer sans pouvoir carroyer. Elle est pleines de venules d'eau, sans aucunes grosses veines. Elle est premierement teinte d'un ocre rouge qui s'attache fortement aux mains quand on la manie, ensuite il y a par libages des Terres toutes differentes, entr'autres beaucoup d'Ocre jaune qui aproche des Marcasites, qui sont couvertes d'une matiere blanche appellée savon de mine qui n'adherent point aux doigts; env ron à quarante pieds de profondeur, on trouve un Lapis bleu fort dur & à deux à trois pieds plus bas, on trouve du Cinabre en pierre, qui est dans son commencement un peu brun, & par libage dont le banc peut avoir vingt cinq à trente pied de longueur, sur quatre à cinq de grosseur; & au milieu de tout il se trouve du Vermillon en poudre d'un éclat tres brillant.

Page 17. ligne 20. aprés le mot voyons que l'on remarquera qu'il est extremement défendu en Hollande de faire du Cinabre en pierre dans les Villes, mais seulement dans les Villages; à cause du risque du feu, & de la puanteur du soufre.

A la même page 17. aprés la puanteur du Soufre à l'article du Cinabre, ajoûtez les Paysans d'Hollande, ou autres qui font le Cinabre, mettent ordinairement sur 300. livres de mercure 100. livres de soufre, & comme il n'en mettent à chaque fois qu'environ 25. livres, ils ont un certain bâton qui sert à boucher le trou qui est au haut du vaisseau, neanmoins qui peut aller jusqu'au fond du vaisseau; enforte qu'à mesure que ces vingt-cinq livres se subliment, il se fait une peau qu'il crevent à chaque fois avec ce bâton, afin de pouvoir jetter d'autre matiere dedans, & de voir quand il est plein.

Tout le secret de faire du cinabre en pierre, ne consiste que dans la composition de la terre de quoy on fait les pots pour faire le Cinabre; car si par malheur le vaisseau venoit à casser, dans la quantité qu'ils en font, cela leur causeroit une grosse perte, & même en risque de tout perdre.

A la même page ligne 38. aprés le mot d'eau de vie, ajoûtez ou avec de l'eau commune, ou avec de l'eau de la mer.

Page 12. ajoûté ce qui suit.

Terra Japonica vel Catechu est substantia gummosa, & resinosa indurata, ex russo nigrescentis obscuri & obsoleti coloris expressa ex fructib. Areca & corticib. immaturis arboris spinosæ Indicæ Catechu dictæ, & calore ignis in massam redacta, saporis primo adstringentis & austeri, postmodum dulcis & grati, odoris vel nullius vel debilis.

Quoad vires, est temperata, nam sapor duleis dubius manet, austerus verò citò evanescit, amarities anest quia ex fructib. immaturis conficitur, Convenit in affectib. pulmonum, tussi & rancedine vocis, ut & catarrhis capitis exsiccandis in enmq. finem conficiuntur pilulæ, è terra hac in aq. solut. additis succo Glycyrrhiz. ambra & mosche, quæ ore dum liquescant detinentur.

Compositio terræ Japonicæ sequens est. Indi fructus Arek dictos coquunt, coctum inspissant ad mellis consistentiam decocto ex fructibus nigro, ad gratam conciliandam rubedinem fumunt calcem vivam illam coquunt decoctum priori commiscent. Tum cortices acaciæ nigræ decoquunt ac itidem priori decocto affundunt tandem Glycyrrhizam decoquunt & prioribus admiscent, & in massam inspissant, ac sumum dictum catechu parant.

Cette relation du Cachou me paroissant encore forte obscure, j'ay été bien aise de faire part au Public d'une autre description que Monsieur Boudelot Conseiller du Roy & son Medecin ordinaire, a eu la bonté de me donner.

Catechu est succus compositus ut Japonia ad nos delatus ue plurimum globosus compactus russus ex succo arboris cujusdam cum miscella pulverum quorumdam vegetabilium oriundus & in medicina multi magni que usus. C'est la definition que donne du Cachou Hagendorn. qui en a fait un traité exprés intitulé, *Tractatus Physico Medicus de Catechu sive terra Japonica in vulgus sic dicta Jene 8°. 1679.*

Il panche assés du côté de ceux qui croyent que le Cachou n'est pas une simple terre minerale, mais un composé de suc d'Areca d'extrait de Reglisse & de *Calamus aromaticus*, Quelqu'uns y ajoûtent encore la graine de Bangue, dont parle Clusius Histor. Arom. cap. 54.

Comme il y a deux sortes d'Areca, la premiere rougeâtre mêlée de petites veines, tirantes sur le blanc l'autre plus noirâtre qui teint le gosier d'un rouge brun & qui enyvre: Il fait aussi deux especes de Cachou, la premiere & la plus commune est rougeâtre, tirante sur le noir, avec des petites rayes blanchâtres, plus compacte & plus pesente que l'autre, qui est moins noire, plus poreuse & plus pâle, à moins que cette difference ne vienne de ce qu'il y a plus ou moins de suc d'Areca dans l'une que dans l'autre, & que la plus récente soit la plus noire & la plus pesante, & l'Autheur est de ce dernier sentiment.

Quoy qu'il en soit, il est certain que le Cachou peut être d'une grande utilité dans la Medecine; c'est une drogue que l'on ne connoissoit point en Europe devant Garcias du Jardin, qui est le premier qui en ait écrit.

C'est avec juste raison que Monsieur Bourdelot dit que le Cachou peut être d'une grande utilité dans la Medecine, puis qu'il est certain que nous n'avons point de drogues qui ait de meilleur qualité, nonobstant cela, la moins connuë & la moins en usage peut être que c'est à cause du mauvais goût qu'il a d'abord que l'on le met dans la bouche ou de la deffectuosité de la plus part de celuy qui se debite, à quoy il sera

facile de remedier par le choix que l'on en doit faire, ainſi que je l'ay marqué à la page 112. de la Troiſiéme Partie, où le Lecteur pourra avoir recours.

Page 18. ligne 11. aprés le mot de nourriture ajoûté, dans un canton du Royamme de Narſingue, dit Thangalor, on charge une grande quantité de Navires de Riz noir pour vendre à Malabar: Ce Riz eſt meilleur & plus ſein que le blanc, ſelon le raport d'Edoüard Barboſa, dans ſon voyage des Indes, où il dit qu'il y a quatre eſpeces de Riz blanc, la premiere ſe nomme Giracalli, qui eſt la meilleure, la ſeconde Eambucal, la troiſiéme Canacar, & la quatriéme Pacharil: Ces quatre ſortes de Riz ſont differens de prix & de bonté.

On fait du vin de Riz, clair comme de l'eau, d'un fort bon goût & qui enyvre, ils le nomment Arach. Voyage de Pigafetta.

Le Riz eſt meilleur à Maçaçar qu'en aucun endroit des Indes, il y en a de blanc & de noir, ce dernier a un goût de noiſette fort agreable, que l'autre n'a point; il eſt même beaucoup plus leger, plus delicat & plus tendre: mais la bonté de l'un & de l'autre doit être moins attribuée à celle du terroir qu'au travail de ceux qui les cultivent; car comme le Riz ne profite point ſi la racine n'eſt toûjours bien humectée, les Rivieres du Maçaçar ne ſe debordant pas dans les campagnes, comme celles de la plus grande partie des Indes, ils ſont obligés de faire d'eſpace en eſpace des foſſés pour y recevoir & conſerver les eaux de pluyes dont ils les arroſent avec une peine incroyable une fois ou deux le jour pendant le ſeichereſſe, de là vient que leur Riz ne prenant d'eau que ce qu'il luy en faut pour entretenir la fraicheur de ſa racine il eſt bien plus nourriſſant que celuy de Siam qui en a trop: Auſſi voyons nous que les Macacarois ſont ordinairement plus forts & plus robaſtes que ceux de Siam. Deſcription du Royaume de Macacar, page 30.

Du Kinquina Femelle.

MOnſieur Bourdelot m'a fait preſent d'un Kinquina d'une figure de Canele, mais d'une couleur plus pâle, d'un goût dans le commencement inſipide; mais au bout d'un petit moment il donne une amertume aſſez deſagreable. Ce Kinquina nous a été apporté du Perou en 1670. par Monſieur Legras. Les Indiens en uſent infuſé dans l'eau froide du poids de deux gros. Et pour mon particulier je croy que c'eſt ce que les Indiens appellent Falſa-Kaſkariña.

Du Ronas.

LE Ronas eſt une racine qui court en terre comme la Regliſſe & qui n'eſt guerre plus groſſe: elle ne croit que proche Aſtabac Ville de Perſe, elle ſert à teindre en rouge, & c'eſt ce qui donne cette couleur à toutes les toilles qui viennent du Mogol; cette racine donne une forte & prompte teinture, & une Barque d'Indiens qui en étoit chargée ayant été briſée à la Rade d'Ormus, la Mer le long du rivage parut toute rouge durant quelques jours.

Fin de l'Apendix ou Additions.

Approbation de Monſieur Bourdelot, Conſeiller du Roy, & ſon Medecin Ordinaire.

LE peu d'Auteurs qui ont écrit juſqu'apreſent des Drogues & Epiceries, l'avoient fait d'une maniere ſi imparfaite, qu'on peut dire avec raiſon qu'il manquoit en Medecine un bon Traité ſur cette Matiere, dont la connoiſſance eſt tres-importante pour la gueriſon des Maladies, & la conſervation de la ſanté: Monſieur Pomet vient de ſuppléer à ce défaut par ſon HISTOIRE GENERALE DES DROGUES; C'eſt un projet immenſe, dont l'execution demandoit tant de temps, de ſoins, de dépenſe & de diſcernement, qu'il ſemble moins l'entrepriſe d'un ſimple particulier, que de ces fameuſes Societez, honorées de la protection & de la liberalité des plus grands Princes de l'Europe, pour donner au Public un Corps entier d'Hiſtoire naturelle dont le Livre de Monſieur Pomet ſera toûjours un morceau tres conſiderable. Fait à Paris le 15. Decembre 1693, BOURDELOT.

Il eſt à remarquer que l'Approbation de Monſieur Bourdelot devroit être miſe immediatement aprés celle de Monſieur Fagon.

EXTRAIT DU PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos amez & feaux Conseillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conseil, Baillif, Senéchaux, Prevosts, leurs Lieutenans, & à tous autres nos Justiciers & Officiers qu'il appartiendra, SALUT. Nôtre bien amé Pierre Pomet Marchand Epicier de nôtre bonne Ville de Paris, nous a fait remontrer qu'il avoit composé un Livre intitulé *Histoire generale des Drogues d'épiceries concernant les marchandises*, où il est traité des Graines, Racines, Bulbes, Oignons, Roseaux, Bois, Ecorces, Feüilles, Fleurs, Fruits, Gommes, Sucs, Animaux, Simples, Marins, Bitumes, Fossilles, Pierres precieuses, Terres, & de quantité de Drogues qui se fabriquent tant en France qu'aux Païs Etrangers, avec leurs figures, connoissances, Païs où ils croissent, leurs differends noms, leurs usages, la maniere de connoître les veritables d'avec les falcifiées, le tout tres-utile au public, sur tout aux Marchands; lequel Livre il desireroit faire imprimer: A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous luy avons permis & accordé, permettons & accordons par ces Presentes, de faire imprimer par tel Libraire ou Imprimeur qu'il voudra choisir, ledit Livre, en tel marge & caractete, & autant de fois que bon luy semblera, le vendre & debiter en tous les lieux de nôtre Royaume durant le temps de douze années consecutives, à compter du jour qu'il sera achevé d'imprimer pour la premiere fois; pendant lequel temps Nous faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres, d'imprimer, vendre & distribuer ledit Livre, à peine de trois mille livres d'amende payable par chacun des contrevenans, & applicable un tiers à Nous, un tiers à l'Hôpital general de nôtre bonne Ville de Paris & l'autre tiers audit Exposant, ou à ceux qui auront droit de luy; de confiscation des Exemplaires contrefaits, & de tous dépens dommages & interêts, à condition qu'il sera mis deux Exemplaires dudit Livre dans nôtre Bibliotheque publique, un en celle du Cabinet de nos Livres en nôtre Château du Louvre, & un en celle de nôtre tres-cher & feal le Sieur Boucherat Chevalier, Chancellier de France, avant que de les exposer en vente: à la charge aussi que l'impression en sera faite dans le Royaume & non ailleurs, & que ledit Livre sera imprimé sur de beau & bon papier & de belle impression, & ce suivant ce qui est porté par les Reglemens faits pour la Librairie & Imprimerie, à peine de nullité des Presentes, lesquelles seront registrées dans le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de nôtre bonne Ville de Paris. SI VOUS MANDONS & enjoignons que du contenu en icelles vous fassiez joüir pleinement & paisiblement ledit Exposant ou ceux qui auront droit de luy, sans souffrir qu'il leurs soit fait aucun empêchement: Voulons aussi qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre une copie des Presentes ou extrait d'icelles, elles soient tenuës pour bien & deuëment signifiées, & que foy y soit ajoûtée & aux copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers & Secretaires comme à l'original. ET COMMANDONS au premier Huissier ou Sergent sur ce requis de faire pour l'execution d'icelles tous Exploits, Saisies & actes necessaires, sans demander autre permission, nonobstant toutes oppositions, clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires; CAR tel est nôtre plaisir. DONNÉ à Versailles le vingt-septiéme jour de Novembre l'an de Grace mil six cens quatre-vingt-douze, & de nôtre Regne le cinquantiéme. Signé Par le Roy en son Conseil. HARLAN, avec Paraphe.

Registré sur le Livre des Libraires & Imprimeurs de Paris, le treiziéme Decembre 1692. Ledit Sieur sera averti que l'Edit de Sa Majesté du mois d'Aoust 1686, & les Arrêts de son Conseil concernant les Libraires, ordonnent que le debit des Livres se fera seulement par un Libraire ou par un Imprimeur. Signé P. AUBOUYN Sindic.

Achevé d'Imprimer pour la premiere fois le Samedy second jour de Janvier 1694.

Les Exemplaires ont été fournis.

AVIS AU PUBLIC.

Le Sieur POMET, qui demeure ruë des Lombards, à la Barbe d'Or; Avertit le Public qu'il a chez luy toutes les Matieres dont il Traite, & même qu'il en fera le debit soit en gros ou en détail, à la reserve de celles qui sont rares en France; Comme aussi le Livre, l'ayant fait imprimer à ses frais & dépens. Le prix dudit Livre relié en veau, est de quatorze livres, & en blanc de douze livres dix sols.

P p

ECOLE SUPERIEURE PARIS